COIL & RADIANT ELECTRIC RANGE RS-1

USER'S GUIDE

MAYTAG®

SAFETY . . . . . Pages 1-3

SURFACE COOKING . . . . . Pages 3-5

OVEN COOKING . . . . . Pages 6-10

CARE & CLEANING . . . . . Pages 11-14

BEFORE YOU CALL . . . . . Page 15

WARRANTY . . . . . Page 17

GUIDE DE L'UTILISATEUR . . . Page 18

GUÍA DEL USUARIO . . . . . Page 36

Installer: Please leave this manual with this appliance.

Consumer: Please read and keep this manual for future reference. Keep sales receipt and/or cancelled check as proof of purchase.

Model Number

— — — — — — — — —

Serial Number

— — — — — — — — —

Date of Purchase

_____

In our continuing effort to improve the quality and performance of our cooking products, it may be necessary to make changes to the appliance without revising this guide.

If you have questions, call:

1-800-688-9900 (U.S.A.)
1-800-688-2002 (Canada)
1-800-688-2080 (U.S. TTY for hearing or speech impaired)
(Mon.-Fri., 8 am-8 pm Eastern Time)
Internet: http://www.maytag.com

For service information, see page 17.

Form No. A/12/01 Part No. 8113P359-60 MAYTAG ONLINE http://www.maytag.com 74005907 Litho U.S.A .

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Saftey Instructions

Warning and Important Safety Instructions appearing in this guide are not meant to cover all possible conditions and situations that may occur. Common sense, caution, and care must be exercised when installing, maintaining, or operating the appliance.

Always contact your dealer, distributor, service agent, or manufacturer about problems or conditions you do not understand.

RECOGNIZE SAFETY SYMBOLS, WORDS, LABELS

⚠ *WARNING*

WARNING – Hazards or unsafe practices which COULD result in severe personal injury or death.

⚠ *CAUTION*

CAUTION – Hazards or unsafe practices which COULD result in minor personal injury.

⚠ *WARNING:*

- **ALL RANGES CAN TIP AND CAUSE INJURIES TO PERSONS**
- **INSTALL ANTI-TIP DEVICE PACKED WITH RANGE**
- **FOLLOW ALL INSTALLATION INSTRUCTIONS**

WARNING: **To reduce risk of tipping of the appliance from abnormal usage or by excessive loading of the oven door, the appliance must be secured by a properly installed anti-tip device.**

To check if device is properly installed, look underneath range with a flashlight to make sure one of the rear leveling legs is properly engaged in the bracket slot. The anti-tip device secures the rear leveling leg to the floor when properly engaged. You should check this **anytime** the range has been moved.

Read and follow all instructions before using this appliance to prevent the potential risk of fire, electric shock, personal injury or damage to the appliance as a result of improper usage of the appliance. Use appliance only for its intended purpose as described in this guide.

To ensure proper and safe operation: Appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician.

In Case of Fire

Turn off appliance and ventilating hood to avoid spreading the flame. Extinguish flame then turn on hood to remove smoke and odor.

- **Cooktop:** Smother fire or flame in a pan with a lid or cookie sheet.

  NEVER pick up or move a flaming pan.

- **Oven:** Smother fire or flame by closing the oven door.

Do not use water on grease fires. Use baking soda, a dry chemical or foam-type extinguisher to smother fire or flame.

General Instructions

⚠ *WARNING:*

NEVER use appliance door, or drawer, if equipped, as a step stool or seat as this may result in possible tipping of the appliance, damage to the appliance, and serious injuries.

If appliance is installed near a window, precautions should be taken to prevent curtains from blowing over surface elements.

NEVER use appliance to warm or heat the room. Failure to follow this instruction can lead to possible burns, injury, fire, or damage to the appliance.

NEVER wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance. Clothing could catch utensil handles or ignite and cause burns if garment comes in contact with hot heating elements.

To ensure proper operation and to avoid damage to the appliance or possible injury, do not adjust, service, repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in this guide. Refer all other servicing to a qualified technician.

NEVER store or use gasoline or other combustible or flammable materials in the oven, near surface units or in the vicinity of this appliance as fumes could create a fire hazard or an explosion.

To prevent grease fires, do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the appliance.

Use only dry potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may result in a steam burn. Do not let potholders touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth which could easily touch hot heating elements and ignite.

Always turn off all controls when cooking is completed.

NEVER heat unopened containers on the surface unit or in the oven. Pressure build-up in the container may cause container to burst resulting in burns, injury or damage to the appliance.

NEVER use aluminum foil to line drip bowls or cover oven racks or oven bottom. This could result in risk of electric shock, fire, or damage to the appliance. Use foil only as directed in this guide.

Aerosol-type cans are EXPLOSIVE when exposed to heat and may be highly flammable. Do not use or store near appliance,

This appliance has been tested for safe performance using conventional cookware. Do not use any devices or accessories that are not specifically recommended in this manual. Do not use eyelid covers, stove top grills or add-on oven convection systems. The use of devices or accessories that are not expressly recommended in this manual can create serious safety hazards, result in performance problems, and reduce the life of the components of this appliance.

Cooktop

NEVER leave surface units unattended especially when using high heat. An unattended boilover could cause smoking and a greasy spillover can cause a fire.

This appliance is equipped with different size surface elements. Select pans with flat bottoms large enough to cover element. Fitting pan size to element will improve cooking efficiency.

If pan is smaller than element, a portion of the element will be exposed to direct contact and could ignite clothing or potholder.

Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for cooktop or oven service without breaking due to the sudden change in temperature. Follow utensil manufacturer's instructions when using glass.

Turn pan handle toward center of cooktop, not out into the room or over another surface element. This reduces the risk of burns, ignition of flammable materials, or spillage if pan is accidently bumped or reached by small children.

Coil Elements (select models)

To prevent damage to removable heating elements, do not immerse, soak or clean in a dishwasher or self-clean oven. A damaged element could short resulting in a fire or shock hazard.

Make sure drip bowls are in place as absence of these bowls during cooking could damage wiring.

Protective Liners: Do not use aluminum foil to line surface unit drip bowls or oven bottoms, except as suggested in the manual. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock or fire.

Glass-Ceramic Cooktop (select models)

NEVER cook on broken cooktop. If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.

Clean cooktop with caution. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface. If a wet sponge, cloth, or paper towel is used on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn.

Deep Fat Fryers

Use extreme caution when moving grease pan or disposing of hot grease. Allow grease to cool before attempting to move pan.

Oven

Use care when opening door. Let hot air or steam escape before removing or replacing food.

For proper oven operation and performance, do not block or obstruct oven vent duct. When oven is in use, the area near the vent may become hot enough to cause burns.

Always place oven racks in desired locations while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot element in oven.

Self-Cleaning Oven

Clean only parts listed in this guide. Do not clean door gasket. The gasket is essential for a good seal. Do not rub, damage, or move the gasket.

Do not use oven cleaners. No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.

Before self-cleaning the oven, remove broiler pan, oven racks and other utensils to prevent excessive smoking, discoloration of the oven racks or possible damage to utensils.

Wipe up excessive spillovers, especially greasy spills, before the clean cycle to prevent smoking, flare-ups or flaming.

It is normal for the cooktop to become hot during a clean cycle. Therefore, avoid touching the cooktop, door, window or oven vent during a clean cycle.

Heating Elements

NEVER touch surface or oven heating elements, areas near elements, or interior surfaces of oven.

Heating elements may be hot even though they are dark in color. Areas near surface elements and interior surfaces of an oven may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch or let clothing or other flammable materials contact heating elements, areas near elements, or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool.

Other potentially hot surfaces include: Cooktop, areas facing the cooktop, oven vent, and surfaces near the vent opening, oven door, areas around the door and oven window.

Child Safety

⚠ CAUTION:

NEVER store items of interest to children in cabinets above an appliance or on backguard of a range. Children climbing on appliance, door or drawer to reach items could damage the appliance or be burned or seriously injured.

NEVER leave children alone or unsupervised in area where appliance is in use or is still hot.

NEVER allow children to sit or stand on any part of the appliance as they could be injured or burned.

Children must be taught that the appliance and utensils in or on it can be hot. Let hot utensils cool in a safe place, out of reach of small children. Children should be taught that an appliance is not a toy. Children should not be allowed to play with controls or other parts of the unit.

Ventilating Hoods

Clean range hood and filters frequently to prevent grease or other flammable materials from accumulating on hood or filter and to avoid grease fires.

Turn the fan on when flambéing foods (such as Cherries Jubilee) under the hood.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS, CONT.

IMPORTANT SAFETY NOTICE AND WARNING

The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986 (Proposition 65) requires the Governor of California to publish a list of substances known to the State of California to cause cancer or reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposures to such substances.

Users of this appliance are hereby warned that when the oven is engaged in the self-clean cycle, there may be some low level exposure to some of the listed substances, including carbon monoxide. Exposure to these substances can be minimized by properly venting the oven to the outdoors during the self-clean cycle by opening a window and/or door in the room where the appliance is located.

IMPORTANT NOTICE REGARDING PET BIRDS: Never keep pet birds in the kitchen or in rooms where the fumes from the kitchen could reach. Birds have a very sensitive respiratory system. Fumes released during an oven self-cleaning cycle may be harmful or fatal to birds. Fumes released due to overheated cooking oil, fat, margarine and overheated non-stick cookware may be equally harmful.

SURFACE COOKING

SURFACE CONTROLS

Use to turn on the surface elements. An infinite choice of heat settings is available from LOW to HIGH. The knobs can be set on or between any of the settings.

SETTING THE CONTROLS

1. Place pan on surface element.
2. Push in and turn the knob in either direction to the desired heat setting.
   - ➢ The backguard is marked to identify which element the knob controls. For example, this graphic indicates right front element.
3. After cooking, turn knob to OFF. Remove pan.

SURFACE INDICATOR LIGHTS

There is an indicator light located on the control panel. When any of the surface control knobs are turned on, the light will turn on. The light will turn off when the surface elements are turned off.

⚠ CAUTION:

Before Cooking

- ➢ Always place a pan on the surface unit before you turn it on. To prevent damage to range, never operate surface unit without a pan in place.
- ➢ **NEVER** use the cooktop as a storage area for food or cookware.

During Cooking

- ➢ Be sure you know which knob controls which surface unit. Make sure you turned on the correct surface unit.
- ➢ Begin cooking on a higher heat setting then reduce to a lower setting to complete the operation. Never use a high heat setting for extended cooking.
- ➢ **NEVER** allow a pan to boil dry. This could damage the pan and the appliance.
- ➢ **NEVER** touch cooktop until it has cooled. Expect some parts of the cooktop, especially around the surface units, to become warm or hot during cooking. Use potholders to protect hands.

After Cooking

- ➢ Clean up messy spills as soon as possible.
- ➢ Make sure surface unit is turned off.

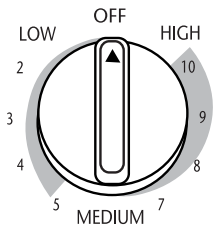
Other Tips

- ➢ If cabinet storage is provided directly above cooking surface, limit it to items that are infrequently used and can be safely stored in an area subjected to heat.

  Temperatures may be unsafe for items such as volatile liquids, cleaners or aerosol sprays.
- ➢ **NEVER** leave any items, especially plastic items, on the cooktop. The hot air from the vent may ignite flammable items, melt or soften plastics, or increase pressure in closed containers causing them to burst.
- ➢ **NEVER** allow aluminum foil, meat probes or any other metal object, other than a pan on a surface element, to contact heating elements.

SUGGESTED HEAT SETTINGS

The size, type of cookware and cooking operation will affect the heat setting. For information on cookware and other factors affecting heat settings, refer to **"Cooking Made Simple"** booklet.



HIGH: Use to bring liquid to a boil, blanch or reach pressure in a pressure cooker. Always reduce setting to a lower heat when liquids begin to boil or foods begin to cook.

MED. HIGH (8): Use to brown meat, heat oil for deep fat frying or sautéing. Maintain fast boil for large amounts of liquids.

MEDIUM: Use to maintain moderate to slow boil for large amounts of liquids and for most frying operations.

MED. LOW (3): Use to continue cooking covered foods and to maintain pressure in most pressure cookers and stew or steam operations.

LOW: Use to keep foods warm and melt chocolate and butter.

GLASS-CERAMIC SURFACE (SELECT MODELS)

⚠ CAUTION:

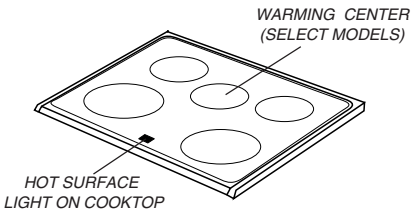
Do not use the cooktop if the glass is broken or if metal melts on to it. Call an authorized servicer. Do not attempt to repair it yourself.

COOKING AREAS

The cooking areas on your range are identified by permanent patterns on the glass-ceramic surface. For most efficient cooking, fit the pan size to the element size.

Pans should not extend more than ½ to 1-inch beyond the cooking area.

For more information on cookware, refer to **"Cooking Made Simple"** booklet.



HOT SURFACE LIGHT

The hot surface indicator light is located at the front center of the cooktop. The light will be illuminated when any cooking area is hot. It will remain on, even after the control is turned off, until the area has cooled.

DUAL ELEMENT (select models)

Select glass-ceramic surfaces are equipped with a dual element located in the right front position.

To operate, press the rocker switch on the control panel to the left to control the small element or to the right to control the large element.

COOKWARE

To achieve optimum cooking performance, use heavy-gauge, flat, smooth bottom pans that conform to the diameter of the cooking area. (See **"Cooking Made Simple"** for cookware characteristics and recommendations.)

WARMING CENTER (select models)

Use the Warming Center to keep cooked foods warm, such as vegetables, gravies and oven-safe dinner plates.

Push the switch on the control panel to turn the Warming Center on and off.

NOTES:

WARMING CENTER

- All foods should be covered with a lid or aluminum foil to maintain food quality.
- When warming pastries and breads the cover should have an opening to allow moisture to escape.
- Do not use plastic wrap to cover foods. Plastic may melt on to the surface and be very difficult to clean.
- Use only cookware and dishes recommended as safe for oven and cooktop use.
- Always use oven mitts when removing food from the Warming Center as cookware and plates will be hot.
- It is not recommended to warm food for longer than one hour, as food quality may deteriorate.
- It is not recommended to heat cold food on the Warming Center.

NOTES:

GLASS-CERAMIC SURFACE

- Cooktop may emit light smoke and odor the first few times the cooktop is used. This is normal.
- When a control is turned on, a red glow can be seen through the glass-ceramic surface. The element will cycle on and off to maintain the preset heat setting.
- Glass-ceramic cooktops retain heat for a period of time after the unit is turned off. Turn the element off a few minutes before food is completely cooked and use the retained heat to complete the cooking. When the HOT SURFACE light turns off (see below), the cooking area will be cool enough to touch.

  Because of the heat retention characteristics, the elements will not respond to changes in settings as quickly as coil elements. ***In the event of a potential boilover, remove the pan from the cooking area.***
- ***NOTE:*** Do not attempt to lift the cooktop.

TIPS TO PROTECT THE GLASS-CERAMIC SURFACE

- Before first use, clean the cooktop. (See Cleaning, page 13.)
- Do not use glass pans. They may scratch the surface.
- Do not allow plastic, sugar or foods with high sugar content to melt onto the hot cooktop. Should this happen, clean immediately. (See Cleaning, page 13.)
- Never let a pan boil dry as this will damage the surface and pan.
- Never use cooktop as a work surface or cutting board. Never cook food directly on the surface.
- Never place a trivet or wok ring between the surface and pan. These items can mark or etch the top.

SURFACE COOKING, CONT.

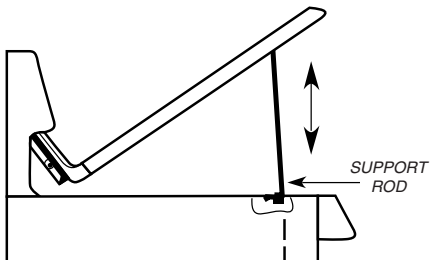
- Do not slide aluminum pans across a hot surface. The pans may leave marks which need to be removed promptly. (See Cleaning, page 13.)
- Make sure the surface and the pan bottom are clean before turning on to prevent scratches.
- To prevent scratching or damage to the glass-ceramic top, do not leave sugar, salt or fats on the cooking area. Wipe the cooktop surface with a clean cloth or paper towel before using.
- Never use a soiled dish cloth or sponge to clean the cooktop surface. A film will remain which may cause stains on the cooking surface after the area is heated.
- Do not use a small pan on a large element. Not only does this waste energy, but it can also result in spillovers burning onto the cooking area which requires extra cleaning.
- Do not use non-flat specialty items that are oversized or uneven such as round bottom woks, rippled bottom and/or oversized canners and griddles.
- Do not slide heavy metal pans across the surface since these may scratch.
- Do not use foil or foil-type containers. Foil may melt onto the glass. If metal melts on the cooktop, do not use. Call an authorized servicer.
- If a spillover occurs while cooking, immediately clean the spill from the cooking area while it is hot to prevent a tough cleaning chore later. Using extreme care, wipe spill with a clean dry towel.
- Do not allow spills to remain on the cooking area or the cooktop trim for a long period of time.
- Do not use abrasive cleansing powders or scouring pads which will scratch the cooktop.
- Do not use chlorine bleach, ammonia or other cleansers not specifically recommended for use on glass-ceramic.
- To retain the appearance of the glass-ceramic cooktop, clean after each use.

COIL ELEMENT SURFACE (SELECT MODELS)

LIFT–UP PORCELAIN COOKTOP

TO LIFT: When cool, grasp the cooktop front edge. Gently lift up until the two support rods at the front of the cooktop snap into place.

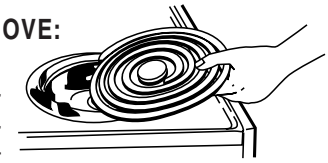
TO LOWER: Hold the cooktop front edge and carefully push back on each support rod to release. Then gently lower the top into place. The support rods will slide into the range frame.



COIL ELEMENTS

- When an element is on, it will cycle on and off to maintain the heat setting.
- Coil elements are self-cleaning. Do not immerse in water.

TO REMOVE: When cool, raise element. Carefully pull out and away from receptacle.



TO REPLACE: Insert element terminals into receptacle. Guide the element into place. Press down on the outer edge of element until it sits level on drip bowl.

NOTES:

COIL ELEMENT SURFACE

- To prevent staining and discoloration, clean cooktop after each use.
- Wipe acidic or sugary spills as soon as the cooktop has cooled as these spills may discolor or etch the porcelain.

To protect drip bowl finish:

- To lessen discoloration and crazing, avoid using high heat for long periods.
- Do not use oversized cookware. Pans should not extend more than 1-2 inches beyond the element.
- When home canning or cooking with big pots, use the Canning Element (Model CE1). Contact your Maytag dealer for details or call 1-800-688-8408 to order.
- Clean frequently. (See page 12.)

DRIP BOWLS

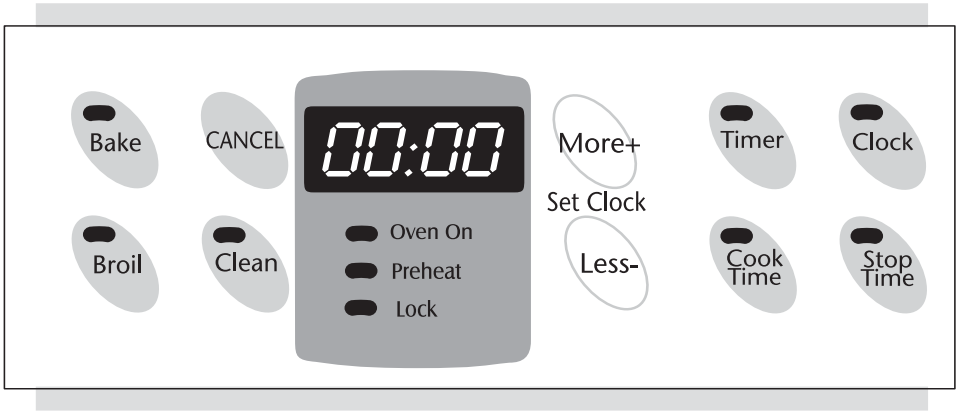
The drip bowls under each surface element catch boilovers and must always be used. Absence of drip bowls during cooking may damage wiring or other parts underneath the cooktop.

To prevent the risk of electric shock or fire, never line drip bowls with aluminum foil.

Drip bowls will discolor (blue/gold stains) or craze over time if overheated. This discoloration or crazing is permanent. This will not affect cooking performance.

OVEN COOKING

The control panel is designed for ease in programming. The display window on the control shows time of day, timer and oven temperature. Styling and features may differ slightly depending on the model.



FUNCTION PADS

➢ Press, or press and hold, these pads to enter time, oven temperature or to select HI or LO broil. No beep will sound when these pads are pressed.

➢ Press this pad to cancel all operations except the Timer and Clock.

➢ Function pads are the **Bake**, **Broil**, **Clean**, **Timer**, **Clock**, **Cook Time**, **Stop Time** and **CANCEL** pads. A beep will sound when these pads are pressed.

➢ All function pads except the **CANCEL** pad feature an indicator light.

➢ When **Bake** or **Broil** pad is pressed, the indicator light will turn on to let you know that the oven is set for this operation.

Indicator lights on **Clean**, **Timer**, **Clock, Cook Time** and **Stop Time** pads will flash when the pad is pressed. These indicator lights will stop flashing but will remain lit once the function starts.

➢ If an indicator light on a function pad is lit and you set a second operation:

– Either the control will not accept the operation or

– The indicator light on the first pad will "dim" slightly and the indicator light on the pad you just pressed will be "full on." This lets you know that you have set the control for two operations.

For example: If you set the oven to bake at 350° F and then set a timing operation, the indicator light on the **Bake** pad will "dim" and the indicator light on the **Timer** pad will be "full on."

The display will show the operation for the pad with the "full on" indicator light. Press the function pad with the "dim" indicator light to recall that operation.

NOTE: If more than 30 seconds elapse between pressing a function pad and a More+ or Less- pad, the program will be canceled and the display will return to the previous display.

BAKE PAD

Use for baking or roasting.

1. Press **Bake** pad.
2. Press **More+** or **Less-** pad until the correct oven temperature appears in the display.

See page 8 for additional information.

BROIL PAD

Use for top browning and broiling.

1. Press **Broil** pad.
2. Press **More+** or **Less-** pad for HI or LO broil.

See page 9 for additional information.

CLEAN PAD

Use to set self-clean cycle.

FOR MODELS WITH A MANUAL DOOR LOCK:

1. Close and lock oven door.
2. Press **Clean** pad. "3:00" will appear in the display.
3. Oven will automatically clean for 3 hours or press **More+** or **Less-** pad to select 2 to 4 hours of cleaning.

See page 11 for additional information.

FOR MODELS WITH AN AUTOMATIC DOOR LOCK:

1. Press **Clean** pad. "– : – – " will appear in the display.
2. Press **More+** or **Less-** pad. "3:00" hours of cleaning time will automatically be entered.
3. If more or less cleaning time is desired, press **More+** or **Less-** pad to select times between 2 to 4 hours.

See page 11 for additional information.

OVEN COOKING, CONT.

COOK TIME/STOP TIME PADS

Use to program the oven to start and stop automatically.

1. Press **Cook Time** pad and enter the desired cooking time.
2. Press the **Bake** pad and enter oven temperature.
3. To delay the start of cooking, press the **Stop Time** pad and enter the time you wish the oven to turn off.

See page 10 for additional information.

SETTING THE CLOCK

1. Press **Clock** pad.
2. Press or press and hold **More+** or **Less-** pad until the correct time of day appears in the display.

The display will flash when electrical power is first supplied to the range or if there has been a power failure.

To recall the time of day when another function is displayed, press the **Clock** pad.

Clock time cannot be changed when the oven has been programmed for clock controlled cooking, self-clean or delayed self-clean.

SETTING THE TIMER

The timer can be set from one minute (0:01) up to 9 hours and 50 minutes (9:50).

The timer can be used independently of any other oven activity and it can be set while another oven function is operating. ***THE TIMER DOES NOT CONTROL THE OVEN.***

1. Press the **Timer** pad.
2. Press or press and hold the **More+** or **Less-** pad until the correct time appears in the display.
   - ➢ The timer will start automatically. The TIMER indicator on the **Timer** pad will light whenever the timer is in use.
   - ➢ One long beep and "End" will be briefly displayed to signal the end of the timer operation.

TO CANCEL TIMER: Press and hold **Timer** pad for three seconds. Time of day will reappear in the display.

CONTROL OPTIONS

CLOCK CONTROLLED OVEN COOKING BEEPS

Option 1. (default option) Four beeps at the end of cooking, then, one beep every 30 seconds for the next five minutes or until the **Cancel** pad is pressed.

Option 2. Four beeps at the end of cooking, then, no other beeps.

Option 3. Four beeps at the end of cooking, then, one beep every minute for the next 12 hours or until the **CANCEL** pad is pressed.

SETTING CLOCK CONTROLLED OVEN COOKING BEEPS:

1. Press **Cook Time** and **Clock** pads at the same time and hold for three seconds.
   - ➢ A single beep will sound.
   - ➢ Display will show current option.
2. Press the **More+** or **Less-** pad to select the option number you wish. The current time of day will reappear in the display after four seconds.

CANCEL CLOCK DISPLAY

If you prefer that the time of day not be displayed:

TO SET: Press **Clock** and **CANCEL** pads at the same time and hold for three seconds.

When clock display is not shown, press **Clock** pad to briefly recall the time of day, if desired.

TO RESTORE: Press the **Clock** and **CANCEL** pads at the same time and hold for three seconds. The time of day will reappear in the display.

AUTOMATIC OVEN TURN OFF/ SABBATH MODE

The oven will automatically turn off after 12 hours, if you accidentally leave it on. You can deactivate this feature, if desired.

TO ELIMINATE 12 HOUR TURN OFF:

1. Press the **Clock** pad and hold for three seconds.
2. Press and hold the **More+** or **Less-** pad until 8:88 appears in the display. Time of day will reappear in the display after four seconds.

TO RESTORE: Repeat steps 1 and 2. 12:00 will appear briefly in the display followed by the current time of day.

CONTROL LOCK-OUT

The Control Lock-Out feature prevents the oven from being turned on.

TO SET CONTROL LOCK-OUT:

1. Press and hold both **Stop Time** and **CANCEL** pads for three seconds.
2. "OFF" will appear in the display when this feature is activated. Only the clock and timer functions will operate when Control Lock-Out feature is activated.

Repeat step 1 to deactivate.

OVEN TEMPERATURE ADJUSTMENT

You may adjust the oven temperature if you think the oven is not baking correctly. To decide how much to change the temperature, set the temperature 25 degrees higher or lower than your recipe recommends, then bake. The results of the "test" should give you an idea of how much to adjust the temperature.

TO ADJUST THE OVEN TEMPERATURE:

1. Press the **Bake** pad.
2. Enter 550° by pressing **More+** pad.
3. Press and hold the **Bake** pad for three seconds until 00° appears in the display.
   - ➢ If the oven temperature was previously adjusted, the change will be displayed. For example, if the oven temperature was reduced by 15°, the display will show -15°.
4. Press and hold the **More+** or **Less-** pad to change the temperature. Each time a pad is pressed, the temperature changes by 5°.
   - ➢ The oven temperature can be **increased or decreased** by 5 ° to 35 °.
5. The time of day will automatically reappear in the display.

It is not necessary to readjust the oven temperature if there is a power failure or interruption. Broiling and cleaning temperatures cannot be adjusted.

BAKING AND ROASTING

⚠ CAUTION:

- Be sure all packing material is removed from oven before turning on.
- Do not use oven for storing food or cookware.
- **Prepared Food Warning:** Follow food manufacturer's instructions. If a plastic frozen food container and/or its cover distorts, warps, or is otherwise damaged during cooking, immediately discard the food and its container. The food could be contaminated.
- Follow the manufacturer's directions when using oven cooking bags.
- Allow steam and hot air to escape before reaching into the oven to check, add or remove food.

For additional baking and roasting tips, see **"Cooking Made Simple"** booklet.

SETTING THE CONTROLS FOR BAKING AND ROASTING

1. Press **Bake** pad. The BAKE indicator on the **Bake** pad will light, and 000 will light in display.
2. Press or press and hold the **More+** or **Less-** pad to select oven temperature.

   350° will light when either pad is pressed and oven temperature can be set from 170° to 550°.
3. There will be a four second delay before oven turns on. When the oven turns on the OVEN ON indicator will light, and then the PREHEAT indicator will light. The preselected temperature will remain in the display.
4. Allow 8-15 minutes for the oven to preheat. A single beep will indicate that the oven has preheated and the OVEN ON indicator will remain lit while the PREHEAT indicator will turn off.
5. Place food in the oven.

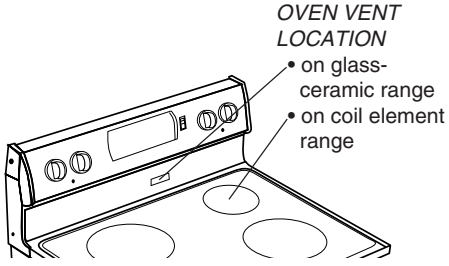
   ➢ The oven temperature can be changed at any time by pressing the **More+** or **Less-** pad for the desired temperature. If another function is displayed, press the **Bake** pad, then press the **More+** or **Less-** pad to select new temperature.
6. Check cooking progress at the minimum cooking time and cook longer if needed.
7. Press **CANCEL** pad and remove food from the oven. The BAKE indicator on the **Bake** pad will turn off. The OVEN ON indicator will turn off and the time of day will reappear in the display.

   ➢ If you forget to turn off the oven, it will automatically turn off at the end of 12 hours. If you wish to deactivate this feature, see page 7.

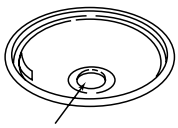
OVEN VENT

⚠ CAUTION:

When the oven is in use, the vent and surrounding area may become hot enough to cause burns. Never block the vent opening.



➢ On a coil element surface, be sure the drip bowl in the vent location has a hole in the center. Do not cover the drip bowl with aluminum foil.



OVEN LIGHT

Push the switch on the control panel to turn the oven light on and off. On select models the oven light automatically comes on whenever the oven door is opened.

OVEN LIGHT

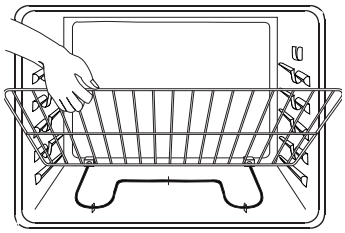
OVEN RACKS

⚠ CAUTION:

Do not attempt to change the rack position when the oven is hot.

Your oven has two racks. They are designed with a lock-stop edge

TO REMOVE RACK: Pull rack straight out until it stops at the lock-stop position; lift up on the front of the rack and pull out.

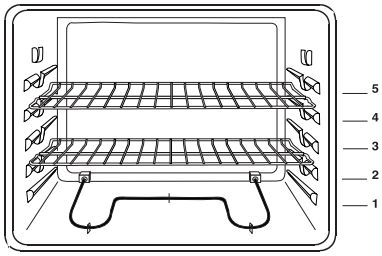


TO REPLACE: Place rack on the rack support in the oven; tilt the front end up slightly; slide rack back until it clears the lock-stop position; lower front and slide back into the oven.

NOTE: Do not cover an entire rack with aluminum foil or place foil on the oven bottom. Baking results will be affected and damage may occur to the oven bottom.

OVEN COOKING, CONT.

RACK POSITIONS



RACK 5 (highest position):

Used for toasting bread or broiling thin non-fatty foods.

RACK 4:

Used for most broiling.

RACK 3:

Used for most baked goods on a cookie sheet or jelly roll pan, layer cakes, fruit pies, or frozen convenience foods.

RACK 2:

Used for roasting small cuts of meat, casseroles, baking loaves of bread, bundt cakes or custard pies.

RACK 1:

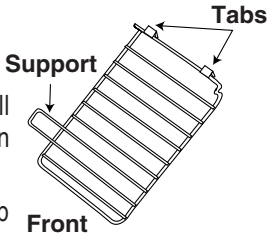
Used for roasting large cuts of meat and poultry, frozen pies, dessert souffles or angel food cake.

MULTIPLE RACK COOKING:

Two rack: Use rack positions 2 and 4, or 1 and 4.

HALF RACK (select models)

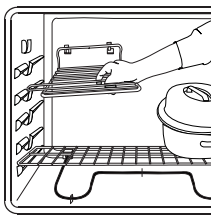
TO INSTALL IN OVEN:



1. Always install half rack when oven is cool.
2. To install, grasp top center of the half rack. Align the side arm support between the top fourth and fifth oven rack guides. Insert the two tabs on the back frame of the half rack into the slots on the upper left rear of the oven wall.
3. Push firmly on the top surface of the half rack until the tabs slide into the slots and the half rack side arm support rests on the fourth oven rack guide.
4. Check for proper installation by placing your hand on the top surface of the half rack and pressing down firmly.

TO REMOVE FROM THE OVEN:

When the oven is cool, grasp the top center of the half rack and pull upward until the back tabs on the rack slide out of the oven back slots.



NOTES:

- Do not use cookware that extends beyond edge of rack.
- For best results, allow two inches between the pan placed on the rack and the oven side wall.
- When opening the oven door, allow steam and hot air to escape before reaching into the oven to remove food.
- Use caution when removing items from the half rack to avoid burns.
- Carefully remove items from the lower rack to avoid disturbing the half rack.
- "HALFRACK" Accessory Kit is available from your dealer when not included with range or call 1-800-688-8408 to order direct.

BROILING

1. Press the **Broil** pad. The BROIL indicator on the **Broil** pad will light and 000 will light in the display. The OVEN ON indicator will light and there will be an eight second delay before the oven turns on.
2. Press the **More+** pad to select **HI** (high) broil or the **Less-** pad to set **LO** (low) broil. Select HI broil for normal broiling or select LO broil for low temperature broiling of longer cooking foods such as poultry.
3. For optimum browning, preheat broil element for three to four minutes before adding food.
4. Place food in the oven. Leave oven door open to the first stop position (approx. 4 inches).
5. Turn meat once about half way through cooking.
6. Press **CANCEL** pad. Remove food and broiler pan from the oven. The OVEN ON indicator and the BROIL indicator on the **Broil** pad will turn off and the time of day will reappear in display.

NOTES:

- For best results, use a pan designed for broiling.
- For additional broiling tips, refer to the **"Cooking Made Simple"** booklet.
- Expect broil times to increase and browning to be slightly lighter if appliance is installed on a 208 volt circuit.

BROILING CHART

Type of Meat	Rack Position*	Doneness	Total Cook Time (Minutes)**
Bacon	4	Well Done	6-10 min.
Beef Steaks -- 1" thick	4	Medium	15-18 min.
	4	Well	19-23 min.
Chicken -- Pieces	3 or 4	Well Done	(LO Broil) 30-45 min.
Fish -- Fillets	4	Flaky	8-12 min.
Steaks, 1" thick	4	Flaky	10-15 min.
Ground Beef -- Patties, 3/4" thick	4	Well Done	15-18 min.
Ham -- Precooked Slice, 1/2" thick	4	Warm	8-12 min.
Pork Chops -- 1" thick	4	Well Done	22-26 min.

* The top rack position is #5.
** Broiling times are approximate and may vary depending on the meat.

CLOCK CONTROLLED OVEN COOKING

⚠ CAUTION:

- ➢ Highly perishable foods such as dairy products, pork, poultry or seafood are not recommended for delayed cooking.
- ➢ Clock controlled baking is not recommended for baked items that require a preheated oven, such as cakes, cookies and breads.

The clock must be functioning and set at the correct time of day for this feature to operate correctly.

Clock Controlled Oven Cooking is used to turn the oven on and off at a preset time of day. This feature can be used with either oven cooking or self-cleaning.

- ➢ **Immediate Start:** Oven turns on immediately and automatically turns off at a preset time.
- ➢ **Delayed Start:** Delays the start of cooking or cleaning and automatically turns off at a preset time.

Cook time can be set for up to 11 hours and 59 minutes (11:59).

SETTING THE CONTROLS FOR CLOCK CONTROLLED OVEN COOKING

1. Press the **Cook Time** pad. The COOK TIME indicator on the **Cook Time** pad will flash and 0:00 will light in display.
2. Press or press and hold **More+** or **Less-** pad to enter cooking time.
3. Press the **Bake** pad. The BAKE indicator on the **Bake** pad will light and 000 will light in display.

   NOTE: Beeps will sound and 000 will flash in display if the Bake pad is not pressed within four seconds.
4. Press or press and hold **More+** or **Less-** pad to enter oven temperature.
5. **If You Wish to Delay the Start of Cooking:** (if not, skip to #6)
   - ➢ Press the **Stop Time** pad. The STOP TIME indicator on the **Stop Time** pad will flash.

     Press or press and hold **More+** or **Less-** pad to enter the time of day you wish the oven to turn off.
   - ➢ Press the **Clock** pad. The time of day will then reappear in the display.
6. When the oven turns on, the OVEN ON indicator will light and the oven temperature will appear in the display. Press the **Cook Time** pad to recall the remaining cook time.
7. Oven will automatically turn off. Four beeps will sound and "END" will light in the display. A beep will sound every 30 seconds for the next 5 minutes.
8. Press **CANCEL** pad and beeps will stop. Remove food from oven.

NOTES:

- ▮ It is not necessary to set a start time. Control will determine when to turn the oven on based on the cook time you set.
- ▮ See page 7 if you wish to change the end of cooking reminder beeps.

Care & Cleaning

Self-Clean Oven

⚠ CAUTION:

- ➢ It is normal for parts of the range to become hot during a clean cycle
- ➢ Avoid touching cooktop, door, window, or oven vent area during a clean cycle.
- ➢ To prevent damage to oven door, do not attempt to open the door when the LOCK indicator is displayed.
- ➢ ***Do not use commercial oven cleaners*** on the self-clean oven finish or around any part of the oven as they will damage the finish or parts.

The self-clean cycle uses above normal cooking temperatures to automatically clean the entire oven interior.

It is normal for excessive flare-ups, smoking and flaming to occur during cleaning if the oven is heavily soiled. It is better to clean the oven regularly rather than to wait until there is a heavy build-up of soil in the oven.

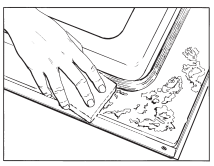
During the cleaning process, the kitchen should be well ventilated to help eliminate normal odors associated with cleaning.

BEFORE SELF-CLEANING

Turn off the oven light before cleaning as the light may burn out during the clean cycle.

Remove broiler pan, all pans and the oven racks from the oven. ***The oven racks will discolor and may not slide easily after a self-clean cycle.***

Clean oven frame, door frame (area outside the door gasket) and around the opening in the door gasket with a nonabrasive cleaning agent such as Bon Ami* or detergent and water. These areas are not exposed to cleaning temperatures and should be cleaned to prevent soil from baking on during the clean cycle.



To prevent damage, do not clean or rub the gasket around the oven door. The gasket is designed to seal in heat during the clean cycle.

Wipe up excess grease or spillovers from the oven bottom to prevent excessive smoking, flare-ups or flaming during the clean cycle. For ease of cleaning, the heating element can be lifted slightly (1 inch).

Wipe up sugary and acid spillovers such as sweet potatoes, tomato or milk-based sauces. Porcelain enamel is acid resistant, not acid proof. ***The porcelain finish may discolor if acidic spills are not wiped up prior to a self-clean cycle.***

DURING CLEAN CYCLE

When the LOCK indicator lights in the display, the door cannot be opened. To prevent damage to door, do not force door open when the LOCK light is illuminated.

Some smoke and odor may be detected the first few times the oven is cleaned. This is normal and will lessen in time. Smoke may also occur if oven is heavily soiled or if broiler pan was left in oven.

As oven heats, you may hear sounds of metal parts expanding and contracting. This is normal and will not damage oven.

AFTER SELF-CLEANING

About one hour after the end of the clean cycle, the LOCK indicator light will turn off. At this point, the door can be opened.

Some soil may leave a light gray, powdery ash which can be removed with a damp cloth. If soil remains, it indicates that the clean cycle was not long enough. The soil will be removed during the next clean cycle.

If the oven racks were left in the oven and do not slide smoothly after a clean cycle, wipe racks and embossed rack supports with a small amount of vegetable oil to restore ease of movement.

A white discoloration may appear after cleaning if acidic or sugary foods were not wiped up before the clean cycle. This discoloration is normal and will NOT affect performance.

Fine lines may appear in the porcelain resulting from the heating and cooling of the finish. This is normal and will not affect performance.

SETTING THE CONTROLS FOR SELF-CLEAN

NOTE: These instructions cover automatic lock and manual lock models.

1. Close the oven door.
2. Move the door lock lever right to the locked position (select models).

3. Press the **Clean** pad.
   - ➢ The CLEAN indicator on the **Clean** pad will flash.
   - ➢ The LOCK indicator will light on models with automatic lock feature and "– : – –" or 3:00 will light in display depending on your model.

   If the door is not closed or locked, "dr" will appear in the display.
4. Press **More+** or **Less-** pad to select clean time or change clean time. The oven will automatically clean for 3 hours or, select 2 hours for light soil up to 4 hours for heavy soil.
5. **IF YOU WISH TO DELAY THE START OF CLEANING** (if not, skip to #6):
   - ➢ Press the **Stop Time** pad.
   - ➢ Press **More+** pad to select the time of day you wish the oven to turn off.
   - ➢ Press **Clock** pad and time of day will reappear in the display. Press the **Stop Time** pad to recall the time you set.
6. When the oven turns on:
   - ➢ The OVEN ON indicator will light.
   - ➢ The LOCK indicator will light when oven heats to 400° F on models with a manual door lock. The door cannot be opened when LOCK indicator is lit.
7. About one hour after the clean cycle ends, the LOCK indicator will turn off and the oven door can be opened (select models - move door lock lever to the left to unlock).

TO CANCEL CLEAN CYCLE:

Press the **CANCEL** pad. If the LOCK indicator is NOT lit, unlock (select models) and open the oven door. If the LOCK indicator is lit, allow oven to cool about one hour then unlock (select models) and open oven door.

Cleaning Procedures

CAUTION:

- **Be sure appliance is off and all parts are cool before handling or cleaning. This is to avoid damage and possible burns.**
- To prevent staining or discoloration, clean appliance after each use.
- If a part is removed, be sure it is correctly replaced.

BACKGUARD AND COOKTOP – PORCELAIN ENAMEL (COOKTOP ON COIL ELEMENT SURFACE, TRIM ON GLASS-CERAMIC SURFACE)

Porcelain enamel is glass fused on metal and may crack or chip with misuse. It is acid resistant, not acid proof. All spillovers, especially acidic or sugary spillovers, should be wiped up immediately with a dry cloth.

- When cool, wash with soapy water, rinse and dry.
- Never wipe off a warm or hot surface with a damp cloth. This may cause cracking or chipping.
- Never use oven cleaners, abrasive or caustic cleaning agents on exterior finish of range.

BROILER PAN AND INSERT

Never cover insert with aluminum foil as this prevents the fat from draining to the pan below.

- Place soapy cloth over insert and pan; let soak to loosen soil.
- Wash in warm soapy water. Use scouring pad to remove stubborn soil.
- Broiler pan and insert can be cleaned in dishwasher.

CLOCK AND CONTROL PAD AREA

- To activate "Control Lock" for cleaning, see page 7.
- Wipe with a damp cloth and dry.
- Glass cleaners may be used if sprayed on a cloth first. ***DO NOT spray directly on control pad and display area.***

CONTROL KNOBS

- Remove knobs in the OFF position by pulling forward.
- Wash, rinse and dry. Do not use abrasive cleaning agents as they may scratch the finish.
- Turn on each element to be sure the knobs have been correctly replaced.

DRIP BOWLS – PORCELAIN (SELECT MODELS)

Porcelain may discolor or craze if overheated. This is normal and will not affect cooking performance.

- When cool, wash after each use, rinse and dry to prevent staining or discoloration. May be washed in the dishwasher.
- To clean heavy soil, soak in hot sudsy water, then use a mild abrasive cleaner such as Soft Scrub* and a plastic scouring pad.
- For burned on soil, remove from range, place on newspapers and carefully spray with commercial oven cleaner. (Do not spray surrounding surfaces.) Place in plastic bag and allow to soak several hours. Wearing rubber gloves, remove from bag, wash, rinse and dry.

DRIP BOWLS – CHROME (SELECT MODELS)

- When cool, wash after each use, rinse and dry to prevent staining or discoloration.
- To clean heavy soil, soak in hot sudsy water, then use mild abrasive cleaner such as Soft Scrub* and a plastic scouring pad. Do not use abrasive cleaning agents.

ENAMEL (PAINTED) – SIDE PANELS, STORAGE DRAWER, DOOR HANDLES & OVEN DOOR (SELECT MODELS)

- When cool, wash with warm soapy water, rinse and dry. Never wipe a warm or hot surface with a damp cloth as this may damage the surface and may cause a steam burn.
- For stubborn soil, use mildly abrasive cleaning agents such as baking soda paste or Bon Ami*. Do not use abrasive cleaners such as steel wool pads or oven cleaners. These products will scratch or permanently damage the surface.

  NOTE: *Use a dry towel or cloth to wipe up spills, especially acidic or sugary spills. Surface may discolor or dull if soil is not immediately removed. This is especially important for white surfaces.*

GLASS – OVEN WINDOW & DOOR (SELECT MODELS)

- Avoid using excessive amounts of water which may seep under or behind glass causing staining.
- Wash with soap and water. Rinse with clear water and dry. Glass cleaner can be used if sprayed on a cloth first.
- Do not use abrasive materials such as scouring pads, steel wool or powdered cleaners as they will scratch glass.

* Brand names for cleaning products are registered trademarks of the respective manufacturers.

CARE & CLEANING, CONT.

GLASS-CERAMIC COOKTOP – (SELECT MODELS)

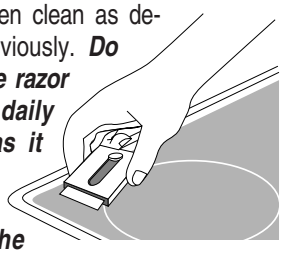
Never use oven cleaners, chlorine bleach, ammonia or glass cleaners with ammonia. NOTE: Call an authorized servicer if the glass-ceramic top should crack, break or if metal or aluminum foil should melt on the cooktop.

- **Allow cooktop to cool before cleaning.**
- **General** – Always clean cooktop after each use with a damp paper towel and Cooktop Cleaning Creme* (Part No. 20000001)**. Then buff with a clean, dry cloth.

  NOTE: Permanent stains will develop if soil is allowed to cook on by repeatedly using the cooktop when soiled.
- **Heavy Soils or Metal Marks** – Dampen a "scratchless" or "never scratch" scrubber sponge. Apply Cooktop Cleaning Creme* and scrub to remove as much soil as possible. Apply a thin layer of the creme over the soil, cover with a damp paper towel and let stand 30 to 45 minutes (2 to 3 hours for very heavy soil). Keep moist by covering the paper towel with plastic wrap. Scrub again, then buff with a clean dry cloth.

  NOTE: Only use a CLEAN, DAMP "scratchless" pad that is safe for nonstick cookware. The pattern and glass will be damaged if the pad is not damp, if the pad is soiled, or if another type of pad is used.
- **Burned-on or Crusty Soils** – Scrub with a "scratchless" or "never scratch" scrubber sponge and Cooktop Cleaning Creme*.

  NOTE: Hold a razor blade scraper at a 30° angle and carefully scrape off any remaining soil. Then clean as described previously. ***Do not use the razor blade for daily cleaning as it may wear the pattern on the glass.***



- **Melted Sugar or Plastic** – Immediately turn element to LOW and scrape from hot surface to a cool area. Then turn element OFF and allow to cool. Clean residue with razor blade scraper and Cooktop Cleaning Creme*.

METAL FINISHES – TRIM

- Wash with soap and water, a glass cleaner, or mild liquid sprays.
- To prevent scratching or dulling of the finish, do not use mildly abrasive, abrasive, harsh or caustic cleaners such as oven cleaners.

OVEN INTERIOR

- Follow instructions on page 11 for self-cleaning oven.

OVEN RACKS

- Clean with soapy water.
- Remove stubborn soil with cleansing powder or soap-filled scouring pad. Rinse and dry.
- Racks will permanently discolor and may not slide smoothly if left in the oven during a self-clean operation. If this occurs, wipe the rack and embossed rack supports with a small amount of vegetable oil to restore ease of movement, then wipe off excess oil.

PLASTIC FINISHES – BACKGUARD TRIM & END CAPS

- When cool, clean with soap and water, rinse and dry.
- Use a glass cleaner and a soft cloth.

NOTE: *Never use oven cleaners, abrasive or caustic liquid or powdered cleansers on plastic finishes. These cleaning agents will scratch or mar finish.*

NOTE: *To prevent staining or discoloration, wipe up fat, grease or acid (tomato, lemon, vinegar, milk, fruit juice, marinade) immediately with a dry paper towel or cloth.*

* Brand names are registered trademarks of the respective manufacturers.

** To order call 1-800-688-8408.

MAINTENANCE

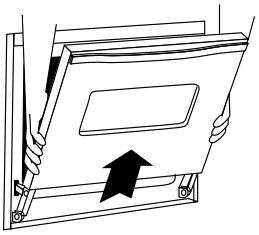
OVEN DOOR

⚠ CAUTION:

- ➢ Do not place excessive weight on or stand on an open oven door. This could cause the range to tip over, break the door, or injure the user.
- ➢ Do not attempt to open or close door or operate oven until door is properly replaced.
- ➢ Never place fingers between hinge and front oven frame. Hinge arms are spring mounted. If accidentally hit, the hinge will slam shut against oven frame and could injure your fingers.

TO REMOVE:

1. When cool, open the oven door to the broil stop position (opened about four inches).
2. Grasp door at each side. Do not use the door handle to lift door.
3. Lift up evenly until door clears hinge arms.



TO REPLACE:

1. Grasp door at each side.
2. Align slots in the door with the hinge arms on the range.
3. Slide the door down onto the hinge arms until the door is completely seated on the hinges. Push down on the top corners of the door to completely seat door on hinges. Door should not appear crooked.

NOTE: The oven door on a new range may feel "spongy" when it is closed. This is normal and will decrease with use.

OVEN WINDOW
(SELECT MODELS)

To protect the oven door window:

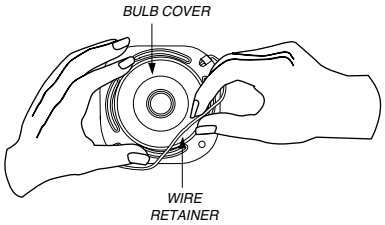
1. Do not use abrasive cleaning agents such as steel wool scouring pads or powdered cleansers as they may scratch the glass.
2. Do not hit the glass with pots, pans, furniture, toys, or other objects.
3. Do not close the oven door until the oven racks are in place.

Scratching, hitting, jarring or stressing the glass may weaken its structure causing an increased risk of breakage at a later date.

OVEN LIGHT

⚠ CAUTION:

- ➢ Disconnect power to range before replacing light bulb.
- ➢ Use a dry potholder to prevent possible harm to hands when replacing bulb.
- ➢ Make sure bulb is cool before touching bulb.
- ➢ Do not touch hot bulb with a damp cloth as this may cause the bulb to break.



TO REPLACE OVEN LIGHT BULB:

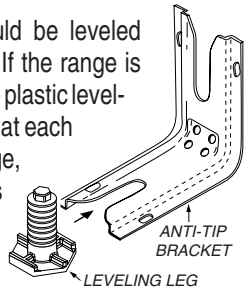
1. When oven is cool, hold bulb cover in place, then slide wire retainer off cover. **NOTE:** Bulb cover will fall if not held in place while removing wire retainer.
2. Remove bulb cover and light bulb.
3. Replace with a 40 watt appliance bulb.
4. Replace bulb cover and secure with wire retainer.
5. Reconnect power to the range. Reset clock.

LEVELING LEGS

⚠ CAUTION:

- ➢ Be sure the anti-tip bracket secures one of the rear leveling legs to the floor. This bracket prevents the range from accidentally tipping.

The range should be leveled when installed. If the range is not level, turn the plastic leveling legs, located at each corner of the range, until range is level.



STORAGE DRAWER

⚠ CAUTION:

- ➢ Do not store plastic, paper products, food or flammable materials in this drawer. The drawer may become too warm for these items when the oven is in use.

The storage drawer can be removed to allow you to clean under the range.

TO REMOVE:

1. Empty drawer and pull out to the first stop position.
2. Lift up the front of the drawer.
3. Pull out to the second stop position.
4. Grasp sides and lift drawer up and out.

TO REPLACE:

1. Fit the ends of the drawer glides into the rails in the range.
2. Lift up the front of the drawer and gently push in to the first stop position.
3. Lift drawer up again and push until drawer is closed.

Before You Call For Service

FOR MOST CONCERNS, TRY THESE FIRST:

- Check if oven controls have been properly set.
- Check to be sure plug is securely inserted into receptacle.
- Check or re-set circuit breaker. Check or replace fuse.
- Check power supply.

PART OR ALL OF APPLIANCE DOES NOT WORK.

- Check if surface and/or oven controls have been properly set. See pgs. 3 & 6.
- Check if oven door is unlocked after self-clean cycle. See pg. 11.
- Check if oven is set for a delayed cook or clean program. See pgs. 10 & 11.

SURFACE OR OVEN ELEMENTS FAIL TO OPERATE OR HEAT FOOD.

- Check if surface and/or oven controls have been properly set. See pgs. 3 & 6.
- Check if oven door is unlocked after self-clean cycle. See pg. 11.
- Check if oven is set for a delayed cook or clean program. See pgs. 10 & 11.
- Check if coil element is properly installed or needs to be replaced. See pg. 5.

GLASS-CERAMIC SURFACE SHOWS WEAR.

1. Tiny scratches or abrasions.
   - Cooktop and pan bottom are clean. Do not slide glass or metal pans across top. Make sure pan bottom is not rough. Use the recommended cleaning agents. See pg. 13.
2. Metal marks.
   - Do not slide metal pans across top. When cool, clean with Cooktop Cleaning Creme. See pg. 13.
3. Brown streaks and specks.
   - Spills not removed promptly. Wiping with soiled cloth or sponge. Pan bottom not clean.
4. Areas with a metallic sheen.
   - Mineral deposits from water and food.
5. Pitting or flaking.
   - Sugary boilovers that were not removed promptly. See pg. 13.

BAKING RESULTS ARE NOT AS EXPECTED OR DIFFER FROM PREVIOUS OVEN.

- Check the oven temperature selected. Make sure oven is preheated when recipe or directions recommend preheat.
- Make sure the oven vent has not been blocked. See pg. 8 for location.
- Check to make sure range is level.
- Temperatures often vary between a new oven and an old one. As ovens age, the oven temperature often "drifts" and may become hotter or cooler. See pg. 7 for instructions on adjusting the oven temperature. *NOTE:* It is not recommended to adjust the temperature if only one or two recipes are in question.
- Use correct pan. Dark pans produce dark browning. Shiny pans produce light browning. See **"Cooking Made Simple"** booklet for more information on bakeware.
- Check rack positions and pan placement. Stagger pans when using two racks. Allow 1-2 inches between pans and oven wall.
- Check the use of foil in the oven. Never use foil to cover an entire oven rack. Place a small piece of foil on the rack below the pan to catch spillovers.

FOOD IS NOT BROILING PROPERLY OR SMOKES EXCESSIVELY.

- Check oven rack positions. Food may be too close to element.
- Broil element was not preheated.
- Aluminum foil was incorrectly used. Never line the broiler insert with foil.
- Oven door was closed during broiling. Leave the door open to the first stop position (about 4 inches).
- Trim excess fat from meat before broiling.
- A soiled broiler pan was used.

OVEN WILL NOT SELF-CLEAN.

- Check to make sure the cycle is not set for a delayed start. See pg. 11.
- Check if door is closed.

OVEN DID NOT CLEAN PROPERLY.

- Longer cleaning time may be needed.
- Excessive spillovers, especially sugary and/or acidic foods, were not removed prior to the self-clean cycle.

OVEN DOOR WILL NOT UNLOCK AFTER SELF-CLEAN CYCLE.

- Oven interior is still hot. Allow about one hour for the oven to cool after the completion of a self-clean cycle. The door can be opened when the LOCK indicator word is not displayed.

MOISTURE COLLECTS ON OVEN WINDOW.

- This is normal when cooking foods high in moisture.
- Excessive moisture was used when cleaning the window.

THERE IS A STRONG ODOR OR LIGHT SMOKE WHEN OVEN IS TURNED ON.

- This is normal for a new range and will disappear after a few uses. Initiating a clean cycle will "burn off" the odors more quickly.
- Turning on a ventilation fan will help remove the smoke and/or odor.
- Excessive food soils on the oven bottom. Use a self-clean cycle.

"F" PLUS A NUMBER APPEARS IN THE DISPLAY.

- This is called a fault code. If a fault code appears in the display and beeps sound, press the **CANCEL** pad. If the fault code and beeps continue, disconnect power to the appliance. Wait a few minutes, then reconnect power. If fault code and beeps still continue, disconnect power to the appliance and call an authorized servicer.
- If the oven is heavily soiled, excessive flare-ups may result in a fault code during a clean cycle. Press **CANCEL** pad and allow the oven to cool completely. Wipe out excess soil, then reset the clean cycle. If the fault code and beeps still continue, disconnect power to the appliance and call an authorized servicer.

NOTES

Maytag Range Warranty

Full One Year Warranty - Parts and Labor

For **one (1) year** from the original retail purchase date, any part which fails in normal home use will be repaired or replaced free of charge.

Limited Warranties - Parts Only

Second Year - After the first year from the original purchase date, parts which fail in normal home use will be repaired or replaced free of charge for the part itself, with the owner paying all other costs, including labor, mileage and transportation.

Third Through Fifth Year - From the original purchase date, parts listed below which fail in normal home use will be repaired or replaced free of charge for the part itself, with the owner paying all other costs, including labor, mileage and transportation.

- **Electronic Controls**
- **Glass-ceramic Cooktop:** due to thermal breakage.
- **Electric Heating Elements:** surface, broil and bake elements on electric cooking appliances.

Canadian Residents

The above warranties only cover an appliance installed in Canada that has been certified or listed by appropriate test agencies for compliance to a National Standard of Canada unless the appliance was brought into Canada due to transfer of residence from the United States to Canada.

Limited Warranty Outside the United States and Canada - Parts Only

For two (2) years from the date of original retail purchase, any part which fails in normal home use will be repaired or replaced free of charge for the part itself, with the owner paying all other costs, including labor, mileage and transportation.

*The specific warranties expressed above are the **ONLY** warranties provided by the manufacturer. These warranties give you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.*

What is Not Covered By These Warranties:

1. Conditions and damages resulting from any of the following:
   - **a.** Improper installation, delivery, or maintenance.
   - **b.** Any repair, modification, alteration, or adjustment not authorized by the manufacturer or an authorized servicer.
   - **c.** Misuse, abuse, accidents, or unreasonable use.
   - **d.** Incorrect electric current, voltage, or supply.
   - **e.** Improper setting of any control.
2. Warranties are void if the original serial numbers have been removed, altered or cannot be readily determined.
3. Light bulbs.
4. Products purchased for commercial or industrial use.
5. The cost of service or service call to:
   - **a.** Correct installation errors.
   - **b.** Instruct the user on the proper use of the product.
   - **c.** Transport the appliance to the servicer.
6. Consequential or incidental damages sustained by any person as a result of any breach of these warranties. Some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so the above exclusion may not apply.

If You Need Service

- Call the dealer from whom your appliance was purchased or call Maytag Appliances Sales Company, Maytag Customer Assistance at 1-800-688-9900 USA or 1-800-688-2002 CANADA, to locate an authorized servicer.
- Be sure to retain proof of purchase to verify warranty status. Refer to WARRANTY for further information on owner's responsibilities for warranty service.
- If the dealer or service company cannot resolve the problem, write to Maytag Appliances Sales Company, Attn: CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370 or call 1-800-688-9900 USA or 1-800-688-2002 Canada.

  U.S. customers using TTY for deaf, hearing impaired or speech impaired, call 1-800-688-2080.

  NOTE: When writing or calling about a service problem, please include the following information:

  a. Your name, address and telephone number;

  b. Model number and serial number;

  c. Name and address of your dealer or servicer;

  d. A clear description of the problem you are having;

  e. Proof of purchase (sales receipt).
- User's guides, service manuals and parts information are available from Maytag Appliances Sales Company, Maytag Customer Assistance.

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE À ÉLÉMENTS TUBULAIRES ET RAYONNANTES RS-1

GUIDE DE L'UTILISATEUR

MAYTAG®

Installateur : Veuillez laisser le présent guide avec l'appareil.

Client : Veuillez lire le présent guide et le conserver pour référence future. Conservez aussi les reçus de caisse et les chèques oblitérés à titre de preuve d'achat.

Numéro de modèle

_ _ _ _ _ _ _ _ _

Numéro de série

_ _ _ _ _ _ _ _ _

Date d'achat

_____

Nous nous efforçons de toujours améliorer la qualité et le rendement de nos produits de cuisson. En conséquence, il se peut que nous modifiions l'appareil sans réviser le présent guide.

Si vous avez des questions, téléphonez au :

1-800-688-2002 Canada
(lundi au vendredi, de 8 h à 20 h HNE)
Internet : http://www.maytag.com

Pour obtenir des renseignements sur le service, consultez la page 35.

SÉCURITÉ . . . . . Pages 19 à 21

CUISSON SUR ÉLÉMENTS . . Pages 22 à 24

CUISSON AU FOUR . . . . . Pages 25 à 29

ENTRETIEN ET NETTOYAGE Pages 30 à 33

AVANT D'APPELER . . . . . Page 34

GARANTIE . . . . . Page 35

GUÍA DEL USUARIO . . . . . Page 36

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Les consignes de sécurité et les mises en garde présentées dans ce manuel ne couvrent pas toutes les situations possibles. Faire preuve de jugement, de prudence et d'attention lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation du congélateur.

Lorsque survient un problème ou une situaton inhabituelle, toujours communiquer avec le détaillant, le distributeur, le technicien agréé ou le fabricant.

IL IMPORTE DE RECONNAÎTRE LES SYMBOLES, LES EXPRESSIONS ET LES ÉTIQUETTES DE SÉCURITÉ.

⚠ AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT – Indique un danger ou une manoeuvre non sécuritaire que **RISQUE** de causer en une blessure ou un décès.

⚠ ATTENTION

ATTENTION – Indique un danger ou une manoeuvre non sécuritaire que RISQUE de causer une blessure mineure.

⚠ AVERTISSEMENT:

- **TOUTES LES CUISINIÈRES RISQUENT DE BASCULER ET DE CAUSER DES BLESSURES.**

- **INSTALLEZ LE DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT FOURNI AVEC LA CUISINIÈRE.**

- **OBSERVEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION.**

***MISE EN GARDE:* Pour réduire le risque de basculement de l'appareil en raison d'un emploi inhabituel ou d'une charge excessive sur la porte du four, fixez l'appareil à un dispositif antibasculement correctement installé.**

Pour vérifier si le dispositif est correctement installé, regardez sous la cuisinière au moyen d'une lampe de poche pour vous assurer que la patte réglable arrière soit bien enclenchée dans la fente de la ferrure. Le dispositif antibasculement fixe la patte réglable arrière au plancher lorsqu'il est correctement installé. Vérifiez cette installation chaque fois que vous aurez déplacé l'appareil.

Veuillez lire et observer toutes les consignes avant d'utiliser le présent appareil pour prévenir tout risque d'incendie, d'électrocution, de blessures ou de dommages à l'appareil en raison d'un emploi impropre. Utilisez l'appareil seulement pour son but prévu, conformément au présent guide.

Pour assurer une utilisation appropriée et sécuritaire : seul un technicien qualifié devrait installer l'appareil et le mettre à la terre.

EN CASE D'INCENDIE

Éteignez tous les éléments ainsi que le four et arrêtez la hotte pour éviter de propager les flammes. Éteignez les flammes, puis faites fonctionner la hotte pour évacuer la fumée et l'odeur.

- **Surface de cuisson :** Étouffez les flammes dans une casserole avec le couvercle ou une plaque à biscuits.

  Ne prenez ou ne déplacez **JAMAIS** une casserole en feu.

- **Four :** Étouffez les flammes en fermant la porte du four.

Ne versez jamais d'eau sur un feu de graisse. Utilisez plutôt du bicarbonate de soude, un extincteur à produit chimique sec ou à mousse pour étouffer les flammes.

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES

⚠ AVERTISSEMENT:

Ne montez ou ne vous asseyez **JAMAIS** sur la porte du four ou sur le tiroir de la cuisinière, car vous risquez alors de faire basculer l'appareil, de l'endommager et de vous blesser gravement.

Si la cuisinière est installée près d'une fenêtre, prenez les mesures de précaution nécessaires pour empêcher les rideaux de virevolter au-dessus des éléments de cuisson.

N'utilisez **JAMAIS** l'appareil pour réchauffer une pièce, sinon vous risquez de causer des brûlures, des blessures, un incendie ou des dommages à l'appareil.

Ne portez **JAMAIS** des vêtements amples ou pendants lorsque vous utilisez la cuisinière. De tels vêtements risquent de s'accrocher aux poignées des casseroles ou de s'enflammer et de causer des brûlures s'ils touchaient les éléments de cuisson allumés.

Pour assurer un fonctionnement approprié et éviter d'endommager l'appareil ou de causer des blessures, ne procédez à aucun ajustement, entretien, réparation ou remplacement d'une pièce à moins que le présent guide ne le mentionne expressément. Référez tout autre entretien à un technicien qualifié.

N'entreposez ou n'utilisez **JAMAIS** d'essence ou tout autre carburant ou produit inflammable dans le four, près des éléments de cuisson ou à proximité de cet appareil, car les vapeurs pourraient provoquer un incendie ou une explosion.

Pour prévenir les feux de graisse, ne laissez pas la graisse à friture ou tout autre produit inflammable s'accumuler dans l'appareil ou à proximité de celui-ci.

Utilisez seulement des poignées sèches. Une poignée humide ou imbibée d'eau gisant sur une surface chaude risque de provoquer une brûlure en raison de la vapeur dégagée. Ne laissez pas les poignées toucher les éléments de cuisson chauds. N'utilisez pas un essuie-tout ou tout autre linge qui risque de s'enflammer au contact d'un élément.

Tournez toujours tous les boutons à la position OFF (arrêt) lorsque vous avez terminé des éléments ou du four.

Ne chauffez **JAMAIS** un contenant fermé sur un élément ou dans le four. La pression accumulée dans le contenant risque de le faire éclater, provoquant ainsi des brûlures, des blessures ou des dommages matériels.

Ne **JAMAIS** garnir les grilles du four, le fond du four ou les cuvettes de récupération de feuille d'aluminum sinon il y a risque d'électrocution, d'incendie ou de dommage à l'appareil. Utilisez le papier d'aluminium seulement selon les directives du présent guide.

De nombreuses bombes aérosols sont très inflammables et même EXPLOSIVES lorsqu'elles sont exposées à la chaleur. Évitez de les utiliser ou de les entreposer à proximité de la cuisinière.

D'après nos essais, cet appareil offre un rendement sécuritaire à l'utilisation de casseroles conventionnelles. N'utilisez aucun

dispositif ou accessoire qui n'est pas précisément recommandé dans le présent manuel. N'utilisez pas de couvercles à rabat, de grils de surface ou de systèmes à convection pour four. L'utilisation de dispositifs ou d'accessoires qui ne sont pas expressément recommandés dans le présent manuel présente de graves dangers, réduit le rendement et diminue la durée de vie des composants du présent appareil.

Surface de cuisson

Ne laissez **JAMAIS** les éléments de cuisson sans surveillance lorsqu'ils chauffent à leur intensité la plus forte. Un débordement sans surveillance peut provoquer de la fumée, et un débordement de matières grasses risque d'allumer un incendie.

Cet appareil comporte des éléments de cuisson de diverses tailles. Choisissez une casserole dont le fond permet de couvrir entièrement l'élément. Pour optimiser l'efficacité, choisir un ustensile de même taille que le brûleur.

Si la casserole est plus petite que l'élément, une partie de l'élément est alors exposée et risque d'allumer un linge ou une poignée.

Seuls certains types de casseroles de verre, de vitrocéramique, de céramique, de terre cuite ou d'autres émaux peuvent être placés sur un élément de cuisson sans casser à la suite du changement rapide de température. Observez les instructions du fabricant lorsque vous employez une casserole faite d'un matériau vitreux.

Tournez la poignée des casseroles vers le centre de la surface de cuisson, et non vers l'extérieur de la cuisinière ou au-dessus d'un autre élément. Cette pratique réduit le risque de brûlures, d'allumage des matériaux inflammables et de renversement en cas d'accident ou si un jeune enfant touche la casserole.

Surface de cuisson en vitrocéramique (certains modèles)

Ne faites **JAMAIS** de cuisson sur une surface cassée. Si la surface de cuisson venait à casser, les liquides nettoyants et les débordements des casseroles risqueraient de s'infiltrer sous la surface, provoquant un danger d'électrocution. Dans un tel cas, communiquez immédiatement avec un technicien qualifié.

Nettoyez la surface de cuisson avec précaution. Certains produits nettoyants dégagent des vapeurs nocives lorsqu'ils viennent en contact avec une surface chaude. Si vous utilisez une éponge, un chiffon ou un essuie-tout imbibé d'eau pour essuyer une surface chaude, procédez avec précaution pour éviter les brûlures causées par la vapeur.

Éléments en Spirale (certains modèles)

Pour éviter que les éléments chauffants subissent des dommages, ne pas les immerger ou les laver dans un lave-vaisselle, ou dans un four autonettoyant. Un élément endommagé pourrait produire un court-circuit suscitant un risque de choc électrique.

Veiller à ce que les cuvettes de récupération soient toujours en place; leur absence durant la cuisson peut exposer le câblage à des dommages.

Garnitures de protection: Ne pas garnir les cuvettes de récupération sous les éléments ou le fond du four avec de la feuille d'aluminium, sauf lorsque ceci est suggéré dans le manuel. La mise en place d'un tel garnissage peut susciter un risque de choc électrique ou d'incendie.

Friteuses

Agissez avec grand soin lorsque vous déplacez la friteuse ou lorsque vous jetez l'huile chaude. Laissez refroidir l'huile avant de tenter de déplacer la friteuse.

Four

Ouvrez la porte du four avec soin. Laissez s'échapper l'air chaud et la vapeur avant d'en retirer ou d'y introduire une casserole.

Pour assurer le fonctionnement et le rendement approprié du four, ne masquez pas et n'obstruez pas la bouche d'aération. Lorsque le four fonctionne, la zone proche de la bouche d'aération peut peuvent devenir suffisamment chauds pour provoquer des brûleurs.

Placez toujours les grilles du four aux positions appropriées lorsque le four est froid. Si vous devez déplacer une grille lorsque le four est chaud, veillez à ne pas toucher un élément chaud avec la poignée.

Four nettoyant

Nettoyez seulement les pièces énumérées dans le présent guide. Ne nettoyez pas le joint de la porte. Ce joint est une pièce essentielle pour assurer une bonne isolation. Ne pasfrotter, endommager ou déplacer le joint.

N'utilisez aucun produit nettoyant pour le four. De plus, n'utilisez aucun produit nettoyant commercial pour le four ou revêtement protecteur à l'intérieur du four ou autour de toute pièce du four.

Avant de procéder à l'autonettoyage du four, retirez la lèchefrite, les grilles du four et toute autre casserole pour éviter l'excès de fumée, la décoloration des grilles et les dommages aux casseroles.

Essuyez l'excès des débordements, surtout s'il s'agit de matières grasses, avant de démarrer le cycle d'autonettoyage pour éviter la formation de fumée, la production de braise ou l'allumage.

Il est normal que la surface de cuisson devienne chaude durant le cycle de nettoyage. En conséquence, évitez de toucher la surface, la porte, le hublot et la bouche d'aération durant le nettoyage.

Éléments Chauffants

Ne touchez JAMAIS les éléments de la surface de cuisson ou du four, les zones à proximité des éléments et les surfaces intérieures du four dans les minutes qui suivent leur utilisation.

Même si les éléments ont repris leur couleur d'origine (foncée), ils peuvent encore être très chauds. Les zones autour des éléments de la surface de cuisson et les surfaces intérieures du four peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Durant ou immédiatement après leur utilisation, ne touchez pas et ne laissez aucun vêtement ou autre matériau inflammable toucher un élément, une zone autour d'un élément ou la surface intérieure du four avant de leur laisser le temps de refroidir suffisamment.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES, SUITE

D'autres surfaces peuvent devenir chaudes, notamment la surface de cuisson, la zone devant la surface de cuisson, la bouche d'aération du four, la porte et le hublot du four ainsi que toutes les zones avoisinantes.

SÉCURITÉ POUR DES ENFANTS

⚠ ATTENTION:

N'entreposez **JAMAIS** d'objets susceptibles d'intéresser un enfant dans les armoires situées au-dessus de la cuisinière ou sur le dosseret. Un enfant qui grimpe sur la cuisinière, la porte ou le tiroir pour atteindre de tels objets risque d'endommager l'appareil, de se brûler ou de se blesser gravement.

Ne laissez **JAMAIS** un enfant seul ou sans surveillance lorsque la cuisinière fonctionne ou qu'elle est chaude.

Ne laissez **JAMAIS** un enfant s'asseoir ou monter sur toute pièce de la cuisinière.

Apprenez à vos enfants que la cuisinière et les casseroles déposées sur la surface de cuisson ou introduites dans le four peuvent être chaudes. Faites refroidir les casseroles chaudes dans un endroit sécuritaire, hors de la portée des enfants. Les enfants doivent comprendre que la cuisinière n'est pas un jouet ; ils ne doivent pas jouer avec les boutons ou toute autre pièce de l'appareil.

HOTTES DE EXTRACTION

Nettoyez souvent la hotte et le filtre pour enlever toute accumulation de graisse ou d'autres matières inflammables et éviter ainsi les incendies.

Faites fonctionner la hotte au moment de flamber un mets (comme des cerises jubilées).

MISE EN GARDE ET AVIS IMPORTANTS EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ

En vertu de la California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986 (Proposition 65), le gouverneur de la Californie doit publier une liste des substances qui, selon l'état de la Californie, causent le cancer ou présentent un risque pour la reproduction. En outre, les entreprises doivent avertir leurs clients de l'exposition potentielle à de telles substances.

Les utilisateurs du présent appareil sont par la présente, avertis que l'utilisation du cycle d'autonettoyage risque de produire de faibles émanations de certaines des substances énumérées, y compris le monoxyde de carbone. Pour minimiser l'exposition à ces substances, aérez la cuisinière à l'air extérieur, c.-à-d. ouvrez une fenêtre ou la porte de la pièce pendant le cycle d'autonettoyage.

AVIS IMPORTANT – OISEAUX FAMILIERS: Ne laissez jamais vos oiseaux domestiques dans la cuisine ou dans une pièce où les vapeurs de la cuisine pourraient les atteindre. Les oiseaux ont un système respiratoire très sensible et les vapeurs qui s'échappent d'un four pendant le cycle autonettoyant peuvent leur être nocives ou même fatales. De plus, les vapeurs qui s'échappent lorsque l'huile à cuisson, les corps gras, la margarine et les poêles ou chaudrons à revêtement antiadhésif sont surchaffés peuvent également être nocives.

CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE FUTURE

CUISSON SUR ÉLÉMENTS

BOUTONS DES ÉLÉMENTS DE SURFACE

Ces boutons servent à allumer les éléments de surface. Chaque bouton offre une plage infinie de réglages, de LOW (MIN.) à HIGH (MAX.). Vous pouvez régler ces boutons à toute valeur inscrite et à toute position entre ces valeurs.

REGLAGE D'UN BOUTON

1. Placez une casserole sur l'élément.
2. Poussez le bouton et tournez-le dans l'une ou l'autre direction jusqu'au réglage de chaleur désiré.
   - ➢ Le dosseret comporte des symboles qui indiquent chaque élément et son bouton correspondant. Par exemple, indique l'élément avant de droite.
3. Après une cuisson, ramener le bouton à la position d'ARRÊT (OFF). Retirer l'ustensile.

TEMOIN LUMINEUX DE LA SURFACE

Il y a un témoin lumineux situé sur le panneau de commande. Lorsque l'un ou l'autre des éléments est alimenté, le témoin s'illumine. Le témoin s'éteint dès qu'on interrompt l'alimentation de l'élément.

⚠ AVERTISSEMENT:

Avant la cuisson

- ➢ Placez toujours une casserole sur l'élément avant de l'allumer. Pour éviter d'endommager la cuisinière, n'allumez jamais un élément sur lequel ne se trouve aucune casserole.
- ➢ N'utilisez **JAMAIS** la surface de cuisson pour entreposer des aliments ou des casseroles.

Durant la cuisson

- ➢ Sachez quel bouton commande chaque élément. Assurez-vous d'allumer l'élément approprié.
- ➢ Commencez la cuisson à une forte intensité, puis réduisez cette intensité. N'utilisez jamais la forte intensité pour une cuisson prolongée.
- ➢ Ne laissez **JAMAIS** une casserole bouillir à sec. Vous risquez d'endommager la casserole et la cuisinière.
- ➢ Ne touchez **JAMAIS** la surface de cuisson avant de la laisser refroidir. Attendez-vous à ce que certaines parties de la surface, surtout autour des éléments, deviennent chaudes durant la cuisson. Utilisez des poignées pour protéger vos mains.

Après la cuisson

- ➢ S'assurer que l'élément est arrêté.
- ➢ Nettoyez dès que possible les dégâts.

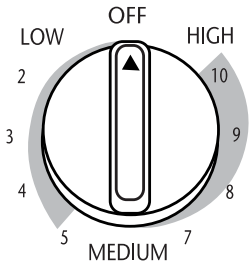
Autres conseils

- ➢ S'il y a une armoire située directement au-dessus de la cuisinière, entreposez-y seulement des articles que vous utilisez rarement et qui peuvent résister à la chaleur.

  La chaleur dégagée par la cuisinière risque de mener à des situations dangereuses pour certains produits, comme les liquides volatils, les produits nettoyants et les bombes aérosol.
- ➢ Ne laissez **JAMAIS** un article, surtout fait de plastique, sur la surface de cuisson. L'air chaud évacué par la bouche d'aération risque d'enflammer les articles inflammables, de faire fondre ou d'amollir les articles de plastique ou encore d'accroître la pression dans les contenants fermés jusqu'à les faire exploser.
- ➢ Ne laissez **JAMAIS** le papier d'aluminium, les sondes thermiques ou tout autre objet métallique, autre qu'une casserole, toucher un élément.

RÉGLAGES DE CHALEUR SUGGÉRÉS

La taille et le type de casserole de même que le type de cuisson influent sur le réglage de chaleur. Pour obtenir de plus amples renseignements sur les casseroles et autres facteurs qui influent sur les réglages de chaleur, consultez le livret « **La cuisine simplifiée** ».



HIGH (élevée) :
Pour amener un liquide à ébullition. Réduisez toujours la chaleur lorsque le liquide commence à bouillir ou lorsque l'aliment commence à cuire.

MED. HIGH - 8 (moyenne-élevée) :
Pour rôtir une viande, chauffer de l'huile à friture ou pour sauter. Maintenez l'élément à une chaleur élevée pour amener une grande quantité de liquide à ébullition.

MEDIUM (moyenne) :
Pour maintenir à ébullition une grande quantité de liquide et pour la plupart des fritures.

MED. LOW - 3 (moyenne-basse) :
Pour continuer la cuisson d'aliments couverts ou pour cuire des aliments à la vapeur.

LOW (basse) :
Pour maintenir les aliments à la chaleur, pour faire fondre du beurre ou du chocolat.

CUISSON SUR ÉLÉMENTS, SUITE

SURFACE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

(CERTAINS MODÈLES)

⚠ AVERTISSEMENT:

Ne faites **JAMAIS** de cuisson sur une surface cassée ou si du métal fondant sur sa surface. Dans un tel cas, communiquez immédiatement avec un technicien qualifié.

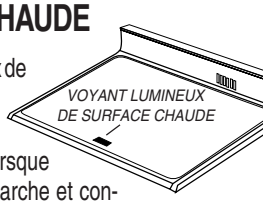
SURFACES DE CUISSON

Les surfaces de cuisson sont indiquées sur la cuisinière par des dessins permanents appliqués sur la surface de vitrocéramique. Pour accroître le rendement de la cuisson, choisissez une casserole de la taille de l'élément.

Les casseroles ne doivent pas dépasser de plus de ½ po (12 mm) à 1 po (25 mm) au-delà de la surface de cuisson.

Pour obtenir de plus amples renseignements sur les casseroles, consultez le livret « **La Cuisine Simplifiée** ».

VOYANT LUMINEUX DE SURFACE CHAUDE



Le voyant lumineux de surface chaude situé à l'avant, au centre, s'allume lorsque l'appareil est en marche et continue à luire jusqu'à ce que la surface de cuisson se soit refroidie.

DEUX ÉLÉMENTS (certains modèles)

Certaines surfaces en vitrocéramique sont équipées d'un élément double situé à l'avant droit.

Pour le mettre en marche, appuyer sur l'interrupteur berceau du tableau de commande, à gauche pour le grand élément ou à droite pour le petit élément.

USTENSILES

Pour obtenir des performances de cuisson maximum, utiliser des récipients à fond plat, lisse et épais, de même diamètre que l'élément de cuisson. (Voir dans «**La cuisson simplifiée**» les recommandations et caractéristiques des ustensiles de cuisine.)

REMARQUES:

SURFACE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

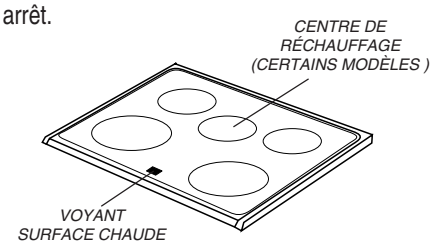
- Il peut émaner une légère fumée et une faible odeur de la surface de cuisson les premières fois que vous l'utilisez. Il s'agit là d'une situation normale.
- Lorsqu'un bouton est réglé à une intensité de chaleur, l'élément devient rouge, visible au travers de la surface de vitrocéramique. L'élément s'allume et s'éteint sans cesse pour maintenir l'intensité de chaleur sélectionnée.
- Une surface de cuisson en vitrocéramique conserve la chaleur pendant une certaine période après que l'élément se soit éteint. Lorsque le voyant HOT SURFACE (surface chaude) s'éteint (voir ci-dessous), la surface de cuisson a assez refroidi pour vous permettre de la toucher.

  En raison des caractéristiques de rétention de la chaleur, les éléments ne répondent pas aux changements de réglage aussi rapidement que des éléments spiralés. Dans le cas où un produit se renverse, retirer l'ustensile de la zone de cuisson.
- ***REMARQUE :*** N'essayez pas de soulever la surface de cuisson.

WARMING CENTER (CENTRE DE RÉCHAUFFAGE) (CERTAINS MODÉLES)

Utiliser le centre de réchauffage pour maintenir au chaud des aliments cuits comme légumes, sauces et des assiettes-repas allant au four.

Appuyer sur l'interrupteur berceau à marche-arrêt.



CONSEILS POUR PROTÉGER LA SURFACE DE VITROCÉRAMIQUE

- ➢ Avant de s'en servir la première fois, nettoyer la surface de cuisson. (Voir Nettoyage, page 32.)
- ➢ Ne pas utiliser de casseroles en verre. Elles pourraient rayer la surface.
- ➢ Ne pas utiliser de plastique, de sucre ni d'aliments riches en sucre fondre sur la surface de cuisson. Si cela se produisait accidentellement, nettoyer immédiatement. (Voir Nettoyage, page 32.)
- ➢ Ne jamais laisser le contenu d'une casserole bouillir jusqu'à ce qu'elle soit vide car cela pourrait abîmer la surface de cuisson et la casserole.
- ➢ Ne jamais utiliser la surface de cuisson comme surface de travail ou comme planche à découper.

REMARQUES:

CENTRE DE RÉCHAUFFAGE:

- Couvrir tous les aliments d'un couvercle ou d'un papier d'aluminium pour préserver la qualité de la nourriture.
- Lors du réchauffage de pâtisseries et de pains, le couvercle doit comporter une ouverture pour que l'humidité s'échappe.
- Ne pas utiliser de film étirable pour recouvrir les aliments. Le plastique risque de fondre sur la surface et serait très difficile à nettoyer.
- N'utiliser que des ustensiles recommandés pour le four et la table de cuisson.
- Porter toujours des gants isolants pour retirer la nourriture du centre de réchauffage, les assiettes et ustensiles seront très chauds.
- Il n'est pas recommandé de réchauffer la nourriture plus longtemps qu'une heure, la qualité de la nourriture risquant d'en souffrir.
- Il n'est pas recommandé de réchauffer des aliments froids sur le centre de réchauffage.

Ne jamais cuire d'aliments directement sur la surface de cuisson, sans récipient.

- Ne jamais utiliser de support métallique ou anneau de wok entre un récipient et la surface de cuisson. Ces objets peuvent marquer ou rayer la surface.
- Ne pas glisser de récipients métalliques sur la surface de cuisson brûlante. Ils pourraient laisser sur le verre des marques qui doivent être nettoyées immédiatement. (Voir Nettoyage, page 32.)
- Veiller à ce que le fond des récipients et la zone de cuisson soient propres avant d'allumer l'élément, afin d'éviter les rayures.
- Pour empêcher que la surface de cuisson en vitrocéramique se trouve rayée ou abîmée, ne pas y laisser de sucre, de sel ou de graisse. Prendre l'habitude d'essuyer la surface de cuisson avec un linge propre ou un essuie-tout avant de l'utiliser.
- Ne jamais utiliser de linge ou d'éponge sale pour nettoyer la surface de cuisson. Ils laisseraient un film invisible, ce qui pourrait décolorer la surface de cuisson lorsqu'elle est utilisée.
- Ne jamais utiliser un petit récipient sur un grand élément. Non seulement il y a gâchis d'énergie mais il peut en résulter des projections qui vont brûler sur la surface de cuisson et devront être nettoyées.
- Ne pas utiliser des récipients spéciaux non plats qui seraient trop grands ou à fond inégal comme les woks à fond rond, les grilles ou récipients de grande taille à fond ondulé.
- Ne pas glisser de récipients métalliques épais sur la surface au risque de la rayer.
- Ne pas utiliser de récipients en aluminium. L'aluminium risque de fondre sur le verre. Si le métal fond sur la surface de cuisson, ne pas l'utiliser. Appeler un réparateur agréé Jenn-Air.
- En cas de renversement lors de cuisson, nettoyer immédiatement le produit renversé de la surface de cuisson pendant qu'elle est encore chaude afin d'éviter un plus grand nettoyage par la suite. User de prudence, essuyer les renversements avec un linge propre et sec.
- Ne pas laisser les produits renversés sur la surface de cuisson ou sur la garniture de la surface de cuisson pendant une longue durée.
- Ne pas utiliser de poudre de nettoyage abrasive ou de tampons à récurer qui rayeraient la surface.
- Ne pas utiliser de javellisant, ammoniaque ou autres produits de nettoyage non spécifiquement recommandés pour la vitrocéramique.
- Pour maintenir l'aspect du la surface de cuisson en vitrocéramique, nettoyez après chaque utilisation.

TABLE DE CUISSON AVEC ÉLÉMENT EN SPIRALE

(CERTAINS MODÈLES)

REMARQUES:

TABLE DE CUISSON AVEC ÉLÉMENT EN SPIRALE

- Nettoyer laprès chaque utilisation.
- Éliminer les résidus de renversement de produits acides ou sucrés dès que la table de cuisson a refroidi, pour éviter une attaque ou un changement de couleur de l'émail.

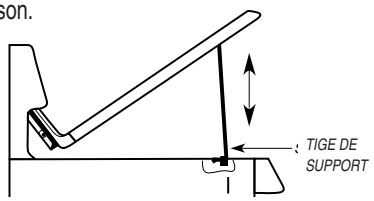
Pour protéger la finition de cuvettes de récupération :

- Pour minimiser le faïençage et le changement de couleur, éviter d'utiliser la puissance de chauffage maximum pendant une longue période.
- Ne utiliser un ustensile trop grande. L'ustensile ne devrait pas dépasser de plus 1 à 2 po au-delà de la zone de chauffage.
- Lors de l'utilisation d'un ustensile de grande taille, par exemple pour la préparation de conserves, utiliser l'élément spécial conçu pour la préparation de conserves (modèle CE1). Contacter le revendeur Maytag pour les détails ou téléphoner au 1-800-688-2002 pour commander.
- Nettoyer frequemment. (voir page 31.)

SOULEVER LA TABLE DE CUISSON

Soulèvement: Après le refroidissement, saisir le bord avant de la table de cuisson. Soulever doucement jusqu'à la mise en place des deux tiges de support.

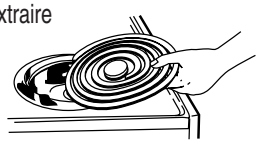
Abaissement: Maintenir le bord avant de la table de cuisson, et pousser chaque tige de support vers l'arrière pour la libérer. Abaisser ensuite la table de cuisson.



ÉLÉMENTS CHAUFFANTS

- Lorsqu'un élément est utilisé, il est alimenté par intermittence pour le maintien de la puissance de chauffage désirée.
- Les éléments chauffants sont autonettoyants. Ne pas les immerger dans de l'eau.

Dépose: Soulever l'élément refroidi. Tirer prudemment pour extraire l'élément du bloc de connexion.



Mise en place: Insérer les tiges de contact dans le bloc de connexion. Guider pour la mise en place. Abaisser l'élément pour le placer d'aplomb en appui sur la cuvette de récupération.

TIGES DE CONTACT

CUVETTES DE RÉCUPÉRATION

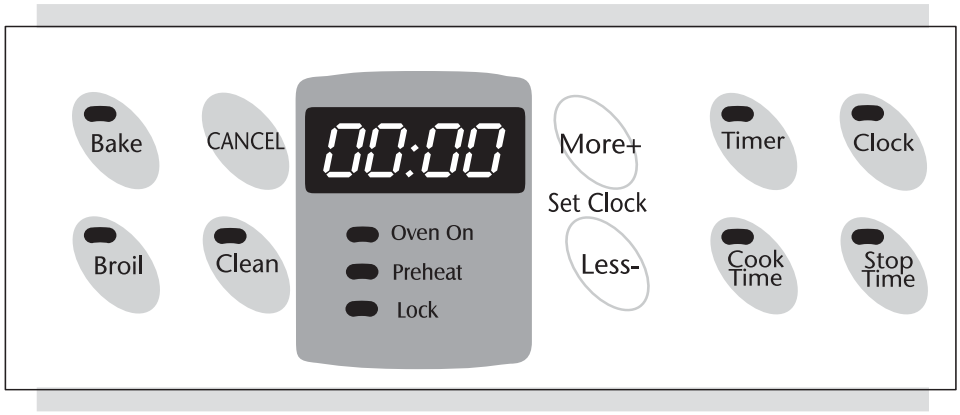
La cuvette de récupération doit toujours être en place lors de l'utilisation de chaque élément de la table de cuisson; sa fonction est de récupérer toute matière renversée lors d'un débordement; en son absence, le câblage et d'autres composants sous la table de cuisson pourraient subir des dommages.

Pour ne pas introduire un risque de choc électrique ou d'incendie, ne jamais garnir les bols de récupération de feuille d'aluminium.

Sous l'effet d'un fort rayonnement thermique, la couleur des cuvettes de récupération change progressivement (taches de couleur bleue/or); ce changement de couleur est permanent; cependant il n'affecte pas la performance de cuisson.

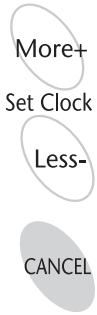
Cuisson au Four

La conception de la console de commande électronique permet une programmation aisée. La console affiche heure, minuterie, ou température du four. La configuration et les caractéristiques de la console peuvent varier légèrement, selon le modèle.



Touches des fonctions

➢ Appuyer ou appuyer/maintenir la pression sur l'une de ces touches pour entrer l'heure, le temps de cuisson, la température du four, ou pour sélectionner la puissance HI ou LO pour le gril. Aucun signal sonore n'est émis lorsqu'on appuie sur l'une de ces touches.



➢ Appuyer sur cette touche pour annuler toutes les opérations programmées, sauf Minuterie et Horloge.

➢ Touches de fonction: **Bake** (Cuisson au four), **Broil** (Gril), **Clean** (Nettoyage), **Timer** (Minuterie), **Clock** (Horloge), **Cook Time** (Temps de cuisson), **Stop Time** (Heure d'arrêt) et **CANCEL** (Annulation). Un signal sonore est émis lors de chaque pression sur ces touches.

➢ Un témoin lumineux est associé à chaque touche de fonction, sauf la touche **CANCEL** (Annulation).

➢ Lorsqu'on appuie sur la touche **Bake** (Cuisson au four) ou **Broil** (Gril), le témoin lumineux s'illumine, ce qui indique que le four est prêt pour l'opération commandée.

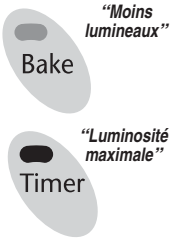
Le témoin lumineux associé aux touches **Clean** (Nettoyage), **Timer** (Minuterie), **Clock** (Horloge), **Cook Time** (Temps de cuisson), **Stop Time** (Heure d'arrêt) clignote lorsqu'on appuie sur la touche correspondante. Après le début de l'exécution de la fonction, le clignotement cesse, mais le témoin reste illuminé.

➢ Si on tente de programmer une seconde opération lorsque le témoin d'une touche de fonction est illuminé:

– La commande n'est pas acceptée, ou

– Le témoin de la première touche devient «moins lumineux» et le témoin de la touche qui vient d'être utilisée est «complètement illuminé»; ceci indique que l'appareil est maintenant réglé pour les deux opérations.

Par exemple: Si on règle le four pour une cuisson à 177° C (350 ° F) et si on commande ensuite une opération de minutage, le témoin de la touche **Bake** (Cuisson au four) devient «moins lumineux» (atténuation), et le témoin de la touche **Timer** (Minuterie) adopte la «luminosité maximale».



L'afficheur présentera l'information correspondant à l'opération dont le témoin a adopté la «luminosité maximale». Pour obtenir l'affichage de l'information de la fonction pour laquelle la luminosité du témoin est «atténuée», appuyer sur la touche de cette fonction.

REMARQUE: Si un intervalle de plus de 30 secondes s'écoule entre la pression sur une touche de fonction et la pression sur une touche More+ (Plus) ou Less- (Moins), le programme est annulé et l'afficheur présente de nouveau l'information antérieure.

TOUCHE BAKE (CUISSON AU FOUR)

S'utilise pour le rôtissage et la cuisson au four.

1. Appuyer sur la touche **Bake** (Cuisson au four).
2. Appuyer sur la touche **More +** (Plus) ou **Less -** (Moins) jusqu'à ce que la bonne température du four paraisse à l'afficheur.

Voir renseignements supplémentaires à la page 27.

TOUCHE BROIL (GRIL)

S'utilise pour cuire au gril ou pour rissoler la nourriture.

1. Appuyer sur la touche **Broil** (Gril).
2. Appuyer sur la touche **More +** (Plus) ou **Less -** (Moins) pour une cuisson au réglage max. ou min.

Voir renseignements supplémentaires à la page 28.

TOUCHE CLEAN (NETTOYAGE)

S'utilise pour programmer le cycle d'autonettoyage.

POUR LES MODÈLES AVEC UNE VERROUILLEAGE DE PORTE MANUEL:

1. Fermer et serrure le porte du four.
2. Appuyer sur la touche **Clean** (Nettoyage)."3:00 " paraîtra à l'afficheur.
3. La programmation automatique est de 3 heures ou appuyer sur la touche **More +** (Plus) ou **Less -** (Moins) pour choisir des durées allant de 2 à 4 heures.

POUR LES MODÈLES AVEC UNE VERROUILLEAGE DE PORTE AUTOMATIQUE:

1. Appuyer sur la touche **Clean** (Nettoyage). "– – : – –" paraîtra à l'afficheur.
2. Appuyer sur la touche **More +** (Plus) ou **Less -** (Moins). La programmation automatique est de 3 heures.

3. Si une durée de nettoyage supérieure ou inf`érieure est souhaitée, appuyer sur la touche **More +** (Plus) ou **Less -** (Moins) pour choisir des durées allant de 2 à 4 heures.

Voir renseignements supplémentaires à la pages 30 et 31.

TOUCHES COOK TIME/ STOP TIME

S'utilise pour programmer la mise en marche et l'arrêt automatiques du four.

1. Appuyer sur **Cook Time** (temps de cuisson) et entrer le temps de cuisson désiré en heures et en minutes.
2. Appuyer sur la touche **Bake** et sélectionner la température.
3. Pour une uisson différée, Appuyer sur **Stop Time** (heure d'arrêt) et entrer l'heure à laquelle la cuisson doit se terminer.

Voir page 29 pour supplémentaire informations.

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

1. Appuyer sur la touche **Clock** (Horloge).
2. Utiliser les touches **More+** (Plus) ou **Less-** (Moins) pour obtenir l'affichage de l'heure correcte.

L'afficheur clignote lors de la mise sous tension initiale de l'appareil ou après une interruption de l'alimentation.

Pour obtenir l'affichage de l'heure alors que l'information d'une autre fonction est affichée, appuyer sur la touche **Clock** (Horloge).

On ne peut modifier l'heure lorsque le four est programmé pour une cuisson contrôlée par l'horloge ou pour une opération d'autonettoyage (immédiate ou différée).

RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

On peut sélectionner avec la minuterie un temps de décompte de 1 minute (0:01) à 9 heures 50 minutes (9:50).

On peut utiliser la minuterie indépendamment de toute autre activité du four, ou bien lorsqu'une fonction du four est en cours d'exécution. ***LA MINUTERIE NE CONTRÔLE PAS LE FOUR.***

1. Appuyer sur la touche **Timer** (Minuterie).
2. Utiliser les touches **More+** (Plus) ou **Less-** (Moins) pour obtenir l'affichage du temps de décompte désiré.

   ➢ La minuterie se met en marche automatiquement. Le témoin associé à la touche **Timer** (Minuterie) s'illumine lorsque la minuterie est utilisée.

   ➢ À la fin de la période de décompte un signal sonore long est émis et le message «End» (Fin) apparaît brièvement.

ANNULATION D'UNE OPÉRATION DE MINUTAGE: Appuyer/maintenir la pression pendant trois secondes sur la touche **Timer** (Minuterie). L'heure normale réapparaît ensuite sur l'afficheur.

OPTIONS DE COMMANDE

SIGNAUX SONORES — CUISSON COMMANDÉE PAR L'HORLOGE

Option 1 (configuration standard). Émission de quatre signaux sonores à la fin de la période de cuisson, puis un signal sonore à intervalle de 30 secondes durant les cinq minutes suivantes ou jusqu'à ce qu'on appuie sur la touche **CANCEL** (Annulation).

Option 2. Émission de quatre signaux sonores à la fin de la période de cuisson, puis rien d'autre.

Option 3. Émission de quatre signaux sonores à la fin de la période de cuisson, puis un signal sonore chaque minute durant les 12 heures suivantes ou jusqu'à ce qu'on appuie sur la touche **CANCEL** (Annulation).

SÉLECTION DES SIGNAUX SONORES — CUISSON AU FOUR

1. Appuyer simultanément sur les touches **Cook Time** (Temps de cuisson) et **Clock** (Horloge), pendant 3 secondes.

   ➢ Un unique signal sonore est émis.

   ➢ L'option en vigueur est indiquée sur l'afficheur.
2. Utiliser les touches **More+** (Plus) ou **Less-** (Moins) pour sélectionner le numéro de l'option. L'heure normale réapparaît sur l'afficheur après quatre secondes.

ANNULATION DE L'AFFICHAGE DE L'HEURE

Si on préfère que l'heure normale ne soit pas affichée:

RÉGLAGE: Appuyer simultanément sur les touches **Clock** (Horloge) et **CANCEL** (Annulation), pendant trois secondes.

Lorsque l'heure n'est pas affichée, si on souhaite lire l'heure, il suffit d'appuyer brièvement sur la touche **Clock** (Horloge).

RESTAURATION: Appuyer simultanément pendant trois secondes sur les touches **Clock** (Horloge) et **CANCEL** (Annulation); l'heure normale de l'horloge réapparaîtra sur l'afficheur.

ARRÊT AUTOMATIQUE DU FOUR/MODE SABBAT

Le four s'éteint automatiquement à la fin d'une période de 12 heures si on le laisse en marche par accident. On peut désactiver cette fonction si on le souhaite .

SUPPRESSION DE L'EXTINCTION AUTOMATIQUE APRÈS 12 HEURES:

1. Appuyer/maintenir la pression sur la touche **Clock** (Horloge) pendant trois secondes.
2. Utiliser les touches **More+** (Plus) ou **Less-** (Moins) pour faire apparaître 8:88 sur l'afficheur. L'heure normale de l'horloge réapparaîtra sur l'afficheur après quatre secondes.

RESTAURATION: Répéter les étapes 1 et 2. L'afficheur présente brièvement 12:00, puis l'heure normale de l'horloge.

DÉSACTIVATION DES COMMANDES

La fonction de désactivation des commandes permet d'empêcher toute mise en marche du four.

ACTIVATION DU VERROUILLAGE:

1. Réglage: Appuyer simultanément sur les touches **Stop Time** (Heure d'arrêt) et **CANCEL** (Annulation), pendant trois secondes.
2. Lorsque la console de commande est désactivée, le message «OFF» (ARRÊT) est affiché. Seules les fonctions d'horloge et de minuterie sont alors opérationnelles.

Pour réactiver la console de commande, répéter l'étape 1.

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE DU FOUR

Si la cuisson au four ne produit pas les résultats désirés, on peut ajuster la température du four. Pour pouvoir déterminer l'amplitude de la variation de température nécessaire, sélectionner une température supérieure ou inférieure de

CUISSON AU FOUR, SUITE

15° C (25° F) à celle recommandée dans la recette, puis exécuter une cuisson au four. Le résultat de ce test permettra d'évaluer l'amplitude de la variation à introduire.

AJUSTEMENT DE LA TEMPÉRATURE DU FOUR:

1. Appuyer sur la touche **Bake** (Cuisson au four).
2. À l'aide de la touche **More+** (Plus) entrer 288° C (550° F).
3. Appuyer/maintenir la pression sur la touche **Bake** (Cuisson au four) pendant trois secondes, jusqu'à l'apparition de 00°.
   - ➢ Si une modification de la température du four avait déjà été introduite, la valeur de la variation est indiquée. Par exemple, si on avait commandé une réduction de 15°, l'afficheur représente -15°.
4. Utiliser les touches **More+** (Plus) ou **Less-** (Moins) pour modifier la température. Lors de chaque pression sur une touche, la température de réglage est modifiée de 5°.
   - ➢ ON peut ainsi introduire une modification de la température du four de 5° à 35° **(augmentation ou diminution)**.
5. L'heure normale de l'horloge réapparaît ensuite automatiquement.

Il n'est pas nécessaire d'ajuster de nouveau la température du four après une panne ou interruption de l'alimentation de l'appareil. Il n'est pas possible d'ajuster les températures de cuisson au gril et de nettoyage.

CUISSON AU FOUR ET RÔTISSAGE

⚠ AVERTISSEMENT:

- ➢ Avant la mise en marche du four, vérifier que tous les matériaux d'emballage en ont été enlevés.
- ➢ Ne pas remiser des aliments ou ustensiles dans le four.
- ➢ **Mets préparés – Avertissement:** Respecter les instructions du fabricant. Si le contenant ou le couvercle de plastique d'un mets surgelé se déforme ou est endommagé durant la cuisson, jeter immédiatement le récipient et son contenu. Les aliments pourraient être contaminés.
- ➢ Lors de l'utilisation d'un sachet de cuisson au four, appliquer les instructions du fabricant.

Pour d'autres conseils concernant la cuisson au four, voir la brochure «**La Cuisine Simplifiée**».

RÉGLAGE DES COMMANDES POUR CUISSON AU FOUR ET RÔTISSAGE

1. Appuyer sur la touche **Bake** (Cuisson au four). Le témoin associé à la touche **Bake** (Cuisson au four) s'illumine et l'afficheur représente 000.
2. Appuyer sur ou appuyer et maintenir le touch **More+** (Plus+) or **Less-** (Moin-) pour sélectionner la température.

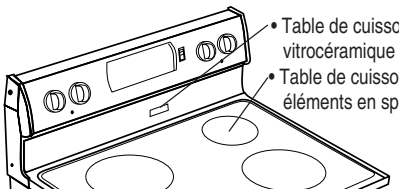
   Lorsqu'on appuie sur une de ces touches, la valeur 177° C (350° F) apparaît et on peut sélectionner une température de 77° à 288° C (170° à 550° F).
3. Il y a une période d'attente de quatre secondes avant la mise en marche du four. Lors de la mise en marche du four le témoin OVEN ON (Four allumé) s'illumine et le témoin PREHEAT (Préchauffage) s'illumine. La température présélectionnée demeure affichée.
4. Prévoir une période de 8 à 15 minutes pour le préchauffage du four. Un unique signal sonore indique la fin de la période de préchauffage et le témoin OVEN ON (Four allumé) demeure illuminé. Le témoin PREHEAT (Préchauffage) s'éteint.
5. Placer le mets dans le four.
   - ➢ Le temperature de four con peut changer de la temp par appuie le touch **More+** (Plus+) or **Less-** (Moin-) pour le temperature désire. Si un autre fonction s'apparaît, appuyer le touche **Bake**, ensuite appuyer le touch **More+** (Plus+) or **Less-** (Moin-) pour sélectionner une température nouveau.
6. Lorsque le temps minimum de cuisson est écoulé, contrôler l'avancement de la cuisson. Poursuivre la cuisson si c'est nécessaire.
7. Appuyer sur la touche **CANCEL** (Annulation) et retirer le mets du four. Le témoin lumineux de la touche **Bake** s'éteint. Le témoin Oven On (Four allumé) s'éteint et l'heure normale réapparaît sur l'afficheur.
   - ➢ Si oublier de èteindrez le four, il peut èteindre automatiquement à le fin de 12 heures. Pour réactiver, voir le page 26.

CONDUIT D'AÉRATION

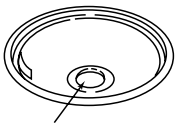
⚠ ATTENTION:

Lorsque le four fonctionne, la région du conduit peut être chaude ou brûlante. NE JAMAIS bloquer l'ouverture.

POSITION DE L'ÉVENT DU FOUR



- ➢ Pour une table de cuisson avec éléments chauffants en spirale, vérifier que la cuvette de récupération placée sous cet élément comporte un trou central. Ne pas garnir la cuvette de récupération avec de la feuille d'aluminium.



OVEN VENT OPENING

LAMPE DU FOUR

La lampe de four est commandée par un interrupteur situé sur la console de commande. Elle s'allume automatiquement à chaque ouverture de la porte.

OVEN LIGHT

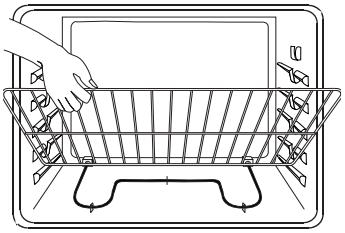
GRILLES

⚠ AVERTISSEMENT:

Ne jamais essayer le changement de les hauteurs des grilles quand le four est chaude.

Le four est doté de deux grilles. Les grilles comportent un rebord à butée d'arrêt.

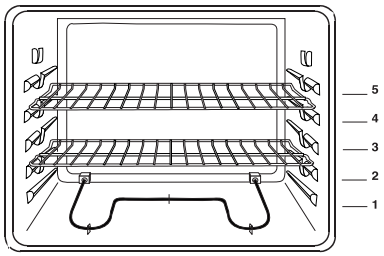
Extraction: Tirer la grille en ligne droite jusqu'à ce qu'elle s'arrête à la position de calage. Soulever la grille à l'avant pour pouvoir l'extraire.



Réinstallation: Placer la grille sur les supports dans le four; soulever légèrement l'avant; faire glisser la grille vers l'arrière au-delà de la position de calage; abaisser la grille pour qu'elle prenne appui sur les supports dans le four.

REMARQUE: Ne pas recouvrir la totalité d'une grille avec de la feuille d'aluminium, ni garnir le fond du four avec de la feuille d'aluminium. Ceci modifierait les résultats de cuisson au four, et le fond du four pourrait subir des dommages.

HAUTEURS DE GRILLE



POSITION N° 5: (la plus élevée):
Pour cuisson brève au gril — pain grillé ou aliments minces contenant peu de graisse.

POSITION N° 4:
Pour la plupart des cuissons au gril.

POSITION N° 3:
Pour la plupart des cuissons de pâtisseries sur une tôle à biscuits — gâteaux à étages, tartes aux fruits, mets surgelés.

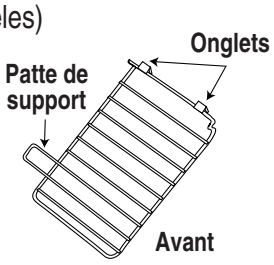
POSITION N° 2:
Pour rôtissage de pièces de viande, mets en sauce, cuisson de pain, gâteau léger en couronne (baba) ou entremets.

POSITION N° 1:
Pour le rôtissage de grosses pièces de viande ou volaille, tartes surgelées, soufflés ou gâteaux des anges.

CUISSON SUR PLUSIEURS GRILLES:
Deux grilles: Placer les grilles aux positions 2 et 4 ou 1 et 4.

DEMI-GRILLE
(certains modèles)

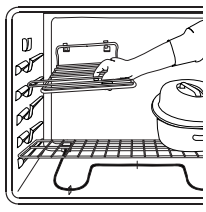
INSTALLATION DANS LE FOUR:



1. Installer toujours la demi-grille lorsque le four est froid.
2. Saisir la demi-grille par le centre, en haut. Aligner la patte de support latérale entre les supports de grille des quatrième et cinquième niveaux. Insérer les deux onglets de l'arrière de la demi-grille dans les fentes de la paroi arrière du four – en haut/à gauche.
3. Pousser fermement sur la surface supérieure de la demi-grille pour faire entrer les onglets dans les fentes et pour placer la patte de support latérale sur le support de grille du quatrième niveau.
4. Vérifier que l'installation est correcte – placer la main sur la surface supérieure de la demi-grille et appuyer fermement.

DÉPOSE DE LA DEMI-GRILLE:

Lorsque le four est froid, saisir la demi-grille au centre/en haut et tirer vers le haut pour faire sortir les onglets des fentes de la paroi arrière du four.



REMARQUES:

- Ne pas utiliser un ustensile qui dépasserait du bord de la grille.
- Pour obtenir les meilleurs résultats, laisser un espace libre de 5 cm (2 po) entre l'ustensile placé sur la grille et la paroi du four.
- Lors de l'ouverture de la porte du four, avant d'introduire la main dans le four pour introduire ou enlever un plat, laisser la vapeur et l'air chaud s'échapper.
- Agir prudemment pour retirer un article placé sur la demi-grille, pour éviter des brûlures.
- Enlever prudemment les articles placés sur la grille inférieure, pour ne pas perturber la demi-grille.
- Si l'accessoire HALFRACK n'est pas inclus avec la cuisinière, prender contact avec le revendeur Maytag ou composer le 1-800-688-2002.

CUISSON AU GRIL

REMARQUES:

- Pour obtenir les meilleurs résultats, utiliser un ustensile conçu pour la cuisson au gril.
- Pour d'autres conseils concernant la cuisson au gril, voir la brochure «**La Cuisine Simplifiée**».
- Si l'appareil est alimenté par un circuit 208 volts le temps de cuisson nécessaire augmente et le brunissage est légèrement réduit.
- Voir le tableau de cuisson au gril, pg. 29.

1. Appuyer sur la touche **Broil** (Cuisson au gril). Le témoin lumineux associé à la touche **Broil** (Cuisson au gril) s'illumine et l'afficheur représente 000. Le témoin OVEN ON (Four allumé) s'illumine. Il y a une période d'attente de huit secondes avant la mise en marche du four.
2. Appuyer sur la touche **More +** (Plus) pour sélectionner la puissance de chauffage **HI** (MAX.), ou sur la touche **Less -** (Moins) pour sélectionner la puissance de chauffage **LO** (MIN.). Sélectionner HI (gril max.) pour une cuisson au gril normale ou LO (gril min.) pour

CUISSON AU FOUR, SUITE

une température plus basse ou une cuisson de plus longue durée (par ex. pour de la volaille).

3. Pour obtenir un brunissage optimal, préchauffer l'élément du gril pendant trois à quatre minutes avant de placer le mets dans le four.
4. Placer le mets dans le four. Laisser la porte entrouverte – position de la première butée, environ 10 cm (4 pouces).
5. Retourner la pièce de viande vers le milieu de la période de cuisson.
6. Appuyer sur la touche **CANCEL** (Annulation). Retirer le mets et l'ustensile du four. Le témoin Oven On (Four allumé) s'éteint et le témoin associé à la touche **Broil** (Cuisson au gril) s'éteint. L'heure normale réapparaît sur l'afficheur.

TABLEAU DE CUISSON AU GRIL

Type de viande	Position de la grille*	Degré de cuisson	Temps de cuisson total (minutes)**
Bacon	4	Bien cuit	6-10 mn
Steaks -- épaisseur 2,5 cm (1 po)	4	Moyenne	15-18 mn
	4	Bien cuit	19-23 mn
Poulet en morceaux	3 ou 4	Bien cuit	(LO Broil) (Gril min.) 30-45 mn
Poisson -- Filets	4	La chair se détache	8-12 mn
Darnes, épaisseur 2,5 cm (1 po)	4	La chair se détache	10-15 mn
Boeuf haché -- steakettes, épaisseur 2 cm (3/4 po)	4	Bien cuit	15-18 mn
Jambon -- pré-cuit - tranche de 1,3 cm (1/2 po)	4	Tiède	8-12 mn
Cotelettes de porc -- épaisseur 2,5 cm (1 po)	4	Bien cuit	22-26 mn

* Grille supérieure à la position n° 5.

** Temps de cuisson approximatifs, variables selon les caractéristiques de chaque pièce de viande.

CUISSON AU FOUR CONTRÔLÉE PAR L'HORLOGE

⚠ AVERTISSEMENT:

- On déconseille l'emploi de la fonction de cuisson différée pour des aliments très périssables comme produits laitiers, porc, volaille ou produits de la mer.
- On déconseille le contrôle de la cuisson par l'horloge pour des aliments nécessitant un four préchauffé, comme gâteaux, biscuits et pains.

Pour que ces fonctions produisent des résultats corrects, il faut que l'horloge fonctionne et soit réglée pour l'heure correcte.

La fonction de commande par l'horloge permet de commander la mise en marche du four et son arrêt à une heure prédéterminée. On peut utiliser ceci pour une opération de cuisson ou d'autonettoyage du four.

- **Mise en marche immédiate:** Le four se met en marche immédiatement, et s'arrêtera automatiquement à l'heure prédéterminée.
- **Mise en marche différée:** Le déclenchement de l'opération de cuisson au four ou d'autonettoyage est différé; l'opération prendra fin immédiatement à l'heure prédéterminée.

Le temps de cuisson maximum sélectionnable est 11 heures 59 minutes (11:59).

RÉGLAGE DES COMMANDES

1. Appuyer sur la touche **Cook Time** (Temps de cuisson). Le témoin de la touche **Cook Time** (Temps de cuisson) clignote et l'afficheur représente 0:00.
2. Appuyer ou appuyer et mantainer sur la touche **More +** (Plus) ou **Less -** (Moins) pour entrer le temps de cuisson.
3. Appuyer sur la touche **Bake** (Cuisson au four). Le témoin associé à la touche **Bake** (Cuisson au four) s'illumine et l'afficheur représente 000. **NOTE: Si on a attendu plus de quatre secondes avant d'appuyer sur la touche Bake (Cuisson au four), un signal sonore est émis on voit clignoter 000 sur l'afficheur.**
4. Appuyer sur les touches **More +** (Plus) ou **Less -** (Moins) pour sélectionner la température.
5. **POUR DIFFÉRER LE DÉCLENCHEMENT DE LA CUISSON :** (sinon, passer à l'étape n° 6)

   - Appuyer sur la touche **Stop Time** (Heure d'arrêt). Le témoin de la touche **Stop Time** (Heure d'arrêt) clignote.

     Appuyer ou appuyer et mantainer sur la touche **More +** (Plus) ou **Less -** (Moins) pour entrer l'heure à laquelle la cuisson devrait prendre fin.

   - Appuyer sur la touche **Clock** (Horloge). L'heure normale apparaît sur l'afficheur.
6. Lors de la mise en marche du four, le témoin OVEN ON (Four allumé) s'illumine. La température du four apparaît sur l'afficheur. Appuyer sur la touche **Cook Time** (Temps de cuisson) pour obtenir l'affichage du temps de cuisson résiduel.
7. Le système déclenchera automatiquement l'arrêt du four. Quatre signaux sonores seront alors émis, et le message «END» (Fin) apparaîtra sur l'afficheur. Un signal sonore sera émis à intervalles de 30 secondes durant les 5 minutes suivantes.
8. Appuyer sur la touche **CANCEL** (Annulation) pour mettre fin à l'émission des signaux sonores. Retirer le mets du four.

REMARQUES:

- Il n'est pas nécessaire de spécifier l'heure de déclenchement de la cuisson; l'appareil déterminera automatique-ment l'heure de déclenchement de la cuisson, selon le temps de cuisson sélectionné.
- Pour modifier les signaux sonores de fin de cuisson, voir la page 26.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

FOUR AUTONETTOYANT

⚠ AVERTISSEMENT:

- ➢ Il est normal que certaines parties des parois du four deviennent brûlantes pendant un cycle d'autonettoyage.
- ➢ Éviter de toucher la région du conduit d'aération ainsi que la porte et la fenêtre du four.
- ➢ La porte du four se trouvera endommagée si l'on force son ouverture pendant que l'indication LOCK est à l'affichage.
- ➢ ***Ne pas utiliser de nettoyeur pour four du commerce*** sur le fini du four autonettoyant ou sur tout autre composant du four car cela abîmerait le fini ou ce composant du four.

Le cycle d'autonettoyage utilise des températures supérieures à la normale pour assurer le nettoyage automatique de la totalité du four.

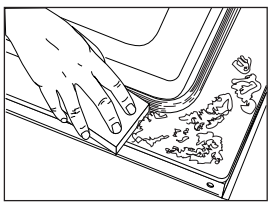
Il est normal qu'il se produise flammèches et de fumée pendant l'autonettoyage si le four est très sale. Il est préférable de nettoyer le four régulièrement que d'attendre que la saleté se soit accumulée dans le four.

Bien aérer la cuisine pendant le cycle d'autonettoyage afin d'aider à éliminer les odeurs qui sont normalement produites par l'autonettoyage.

AVANT L'AUTONETTOYAGE

Arrêtez la lumière de four avant que nettoyant comme la lumière peut griller pendant le cycle propre.

Enlever la lèchefrite, tous les plats et les grilles du four. ***Les grilles vont se décolorer et risquent de ne plus glisser aussi bien après le cycle d'autonettoyage.***



Nettoyer l'encadrement du four et l'encadrement de la porte (la partie sur le pourtour du joint de la porte) à l'aide d'un produit nettoyant non abrasif comme Bon Ami* ou d'eau additionnée de détergent. Ces surfaces ne sont pas soumises aux températures élevées du cycle d'autonettoyage et doivent être nettoyées pour empêcher la saleté de s'incruster sous l'effet de la chaleur.

Pour empêcher tout dommage, ne pas nettoyer ni frotter le joint qui se trouve autour de la porte du four. Ce joint est conçu pour éviter les pertes de chaleur pendant le cycle d'autonettoyage.

Essuyer le fond du four pour éliminer les liquides qui ont débordé en cours de cuisson et empêcher la formation excessive de fumée ou la formation de flammèches ou de flammes pendant le cycle d'autonettoyage. La résistance peut être légèrement relevée (de 2,5 cm [1 po]).

Essuyer les produits sucrés ou acides qui ont pu débordé, tels que jus de citron, sauce tomate ou sauces à base de lait. L'émail vitrifié résiste aux acides mais il n'est pas totalement à l'épreuve de ceux-ci. ***Le fini en émail vitrifié peut se décolorer si les liquides acides qui ont débordé ne sont pas essuyés avant un autonettoyage.***

PENDANT L'AUTONETTOYAGE

La porte du four se trouvera endommagée si l'on force son ouverture pendant que l'indication LOCK est à l'affichage.

Les premières fois où le four est nettoyé, il peut y avoir production d'odeur et de fumée. Ceci est normal et diminuera ou disparaîtra à l'usage. Si le four est très sale ou si la lèchefrite a été laissée dans le four, il peut y avoir production excessive de fumée et d'odeur.

Pendant que le four chauffe, il peut se produire des bruits de métal en expansion ou en contraction. Ceci est normal et n'indique pas que le four s'abîme.

APRÈS L'AUTONETTOYAGE

Environ une heure après la fin du cycle, le verrouillage se désenclenche et l'indication LOCK (verrouillage) s'éteint à l'affichage. À ce point, la porte peut être déverrouillée et ouverte.

La saleté peut avoir laissé au fond du four un résidu gris poudreux qui peut être enlevé avec un linge humide. S'il reste de la saleté, cela indique que le cycle de nettoyage n'a pas été assez long. Celle-ci sera enlevée au prochain cycle d'autonettoyage.

Si les grilles du four ont été laissées à l'intérieur pendant le cycle d'autonettoyage et qu'elles glissent mal sur leur support, les enduire ainsi que les supports d'une fine couche d'huile végétale.

Une décoloration blanche peut apparaître après le nettoyage si des salissures acides ou sucrées n'ont pas été essuyés avant le cycle d'autonettoyage. Ceci est normal et n'affectera PAS le bon fonctionnement du four.

Les lignes fines pervent apparaître dans la porcelaine resultant du chauffage et du refroidissement de la fini. Ceci est normal et n'affectera PAS le bon fonctionnement du four.

RÉGLAGE DES COMMANDES

REMARQUE: Ces instructions comprendre les modèles avec le verrouillage automatique et manuel.

1. Fermer la porte du four.
2. Placer la manette de verrouillage à la position de verrouillage. (certains modèles).

3. Appuyer sur la touche **Clean (Nettoyage)**.
   - ➢ Le témoin de la touche **Clean** clignote à l'afficheur.
   - ➢ Sur certains modèles, le mot LOCK (VERROUILLAGE) paraît à l'afficheur et "– – : – –" ou 3:00 s'allume à l'afficheur.

     Si la porte n'est pas fermée ou verrouillée, le mot «dr» clignote à l'afficheur.
4. Appuyer sur la touche **More + (Plus)** ou **Less – (Moins)** pour choisir ou changer la durée de nettoyage Le four est preréglé pour nettoyer pendant 3 heures ou,choisir 2 heures pour une saleté légère et jusqu'à 4 heures pour une saleté importante.
5. **SI L'ON DÉSIRE DIFFÉRER LA MISE EN MARCHE DU NETTOYAGE :**

   (Sinon, passer au n° 6)
   - ➢ Appuyer sur la touche **Stop Time (Heure d'arrêt)**.
   - ➢ Appuyer sur la touche **More + (Plus)** pour choisir l'heure à laquelle l'on désire que le four s'arrête.
   - ➢ Appuyer sur la touche **Clock (Horloge)** et l'heure du jour réapparaît à l'afficheur. Appuyer sur la touche **Stop Time (Heure d'arrêt)** pour rappeler le heure votre règler.
6. Lorsque le four s'allume:
   - ➢ Le témoin OVEN ON (Four allumé) s'illumine.

*Les marques de produits sont des marques déposées de leurs fabricants respectifs.

➢ Le témoin LOCK (Verrouillage) s'illumine quand le four chauffant à 204° C (400° F) en modèles avec une verouillage manuel. La porte du four ne pas être ouverte quand le mot LOCK (Verrouillage) s'illumine.

7. Environ une heure après la fin du cycle de nettoyage, le mot LOCK (Verrouillage) s'éteint. La porte du four peut être ouverte.

POUR ANNULER LE CYCLE DE NETTOYAGE :

Appuyer sur la touche **CANCEL (ANNULATION)**. Si le mot LOCK (VERROUILLAGE) NE paraît PAS à l'afficheur, ouvrir la porte du four. Si le mot LOCK (VERROUILLAGE) paraît à l'afficheur, laisser le four refroidir pendant environ une heure puis ouvrir la porte du four.

MARCHES À SUIVRE

⚠ AVERTISSEMENT:

- **S'assurer qu'aucune partie de la cuisinière n'est allumée ou brûlante avant de la manipuler ou de la nettoyer. Ceci permettra d'éviter brûlures et dégâts.**
- Nettoyer la cuisinière après chaque usage pour éviter la décoloration et les taches.
- Si un composant est enlevé, veiller à le remettre correctement en place.

DOSSERET ET TABLE DE CUISSON – SURFACES ÉMAILLÉS (SURFACE DE CUISSON AVEC ÉLÉMENTS EN SPIRALE, GARNITURES DE LE SURFACE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE)

L'émail est un matériau à base de verre fondu sur le métal, qui peut se fissurer ou s'écailler. La couche d'émail possède une certaine résistance aux composés acides, qui n'est pas illimitée. On doit éliminer immédiatement tout résidu de renversement avec un linge sec, particulièrementes composés acides ou sucrés.

- Sur une surface froide, laver avec de l'eau savonneuse, puis rincer et sécher.
- Ne jamais essuyer une surface tiède ou chaude avec un linge humide; ceci pourrait provoquer fissuration ou écaillage.
- Ne jamais utiliser sur la finition extérieure de la cuisinière un produit de nettoyage de four ou un produit de nettoyage abrasif ou caustique.

LÈCHEFRITE ET GRILLE

Ne jamais garnir la grille de lèchefrite avec de la feuille d'aluminium, car ceci empêcherait la graisse de s'écouler au-dessous.

- Placer un linge savonneux sur la lèchefrite et la grille et laisser tremper pour ramollir la saleté.
- Laver à l'eau savonneuse chaude. Utiliser un tampon à récurer pour enlever la saleté rebelle.
- La lèchefrite et la grille peuvent se laver au lave-vaisselle.

PANNEAU DE COMMANDE ET HORLOGE

- Pour mettre le dispositif de blocage des commandes en fonction, voir page 26.
- Essuyer avec un linge humide et sécher.
- Les produits pour les vitres peuvent être utilisés s'ils sont d'abord vaporisés sur un linge. ***NE PAS vaporiser directement sur le panneau de commande.***

BOUTONS

- Enlever les boutons de réglage en tirant directement dessus lorsqu'ils sont sur la position «OFF» (arrêt).
- Laver, rincer et sécher. Ne pas utiliser nettoyants abrasifs car il pourraient érafler le fini.
- Allumer chacun des éléments de cuisson pour s'assurer que les boutons sont placés correctement.

CUVETTES DE RÉCUPÉRATION – PORCELAIN (CERTAINS MODÈLES)

Un échauffement excessif provoque le faïençage et le changement de couleur de l'émail; ceci est normal et n'affecte pas la performance de cuisson.

- Après chaque utilisation, laisser refroidir puis laver/rincer/sécher pour éviter la formation de taches ou de changement de couleur. On peut laver les cuvettes au lave-vaisselle.
- Pour enlever de grosses souillures, faire tremper dans de l'eau savonneuse, puis utiliser un produit de nettoyage légèrement abrasif comme SoftScrub* avec un tampon de récurage de plastique.
- Pour un résidu carbonisé, retirer la cuvette de récupération pour la placer sur un journal, et appliquer prudemment un produit commercial pulvérisable de nettoyage de four (ne pas pulvériser sur la surface environnante). Placer la cuvette dans un sachet de plastique pendant plusieurs heures pour laisser le produit agir. Porter des gants de caoutchouc, retirer la cuvette du sachet, puis laver/rincer/sécher.

CUVETTES DE RÉCUPÉRATION – CHROME (CERTAINS MODÈLES)

- Après le refroidissement, laver après chaque utilisation, rincer et faire sécher pour éviter la formation de taches ou un changement de couleur.
- Pour éliminer de grosses souillures, faire tremper dans de l'eau savonneuse chaude puis utiliser un produit de nettoyage peu abrasif comme Soft Scrub* et un tampon à récurer en plastique. Ne pas utiliser un produit de nettoyage abrasif.

PEINTURE ÉMAIL – PANNEAU DES CÔTÉS, TIROIR DE REMISAGE, PORTE DE FOUR ET POIGNÉES DU PORTE DE FOUR (CERTAINS MODÈLES)

- Une fois la cuisinière froide, laver avec de l'eau savonneuse chaude, rincer et sécher. Ne jamais essuyer une surface chaude ou brûlante avec un linge humide car cela pourrait abîmer la surface et provoquer des brûlures par la vapeur.
- En cas de saleté rebelle, utiliser un produit abrasif doux comme du bicarbonate de soude ou du Bon Ami*. Ne pas utiliser de nettoyeur abrasifs, puissants ou caustiques tels que les nettoyeurs pour four ou les tampons en laine d'acier. Ces produits rayeraient ou endommageraient la surface de façon permanente.

REMARQUE : *Utiliser une serviette ou un linge sec pour essuyer les liquides qui débordent, en particulier s'il s'agit de liquides acides ou sucrés. La surface peut se décolorer ou se ternir si la saleté n'est pas enlevée immédiatement. Ceci est particulièrement important pour les surfaces blanches.*

VERRE – FENÊTRE DE FOUR ET PORTE DE FOUR (CERTAINS MODÈLES)

➢ Éviter d'employer trop d'eau qui pourrait s'introduire derrière la plaque de verre et former des taches.

➢ Nettoyer au savon et à l'eau. Rincer avec l'eau claire et sécher. Un nettoyant pour vittres peut être utilisé s'il est d'abort pulvérisé sur un chiffon.

➢ Ne pas utiliser d'articles ou produits abrasifs tels que tampons à récurer, laine d'acier ou poudres à récurer. Ils endommageraient le verre.

PLAQUE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

(CERTAINS MODÈLES)

Ne jamais utiliser de nettoyeurs pour four, d'eau de javel, d'ammoniaque ni de nettoyeurs pour vitres à l'ammoniaque. REMARQUE : Appeler un prestataire de service après-vente agréé si la plaque de cuisson en vitrocéramique se trouve fêlée ou se brise ou si du métal ou du papier d'aluminium fondent sur sa surface. Suivre les indications de l'emballage.

➢ **Laisser la surface de cuisson refroidir avant de la nettoyer.**

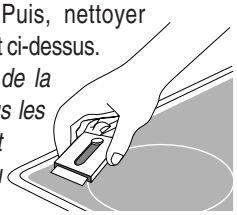
➢ **Généralités** – Toujours nettoyer la surface de cuisson après chaque emploi ou au besoin, avec du papier essuie-tout humidifié et un produit de nettoyage pour vitrocéramique. Puis, essuyer avec un linge sec et propre. ***REMARQUE:*** *Des marques permanentes vont se produire si la saleté reste sur la surface de cuisson et est cuite de façon répétée.*

➢ **Saleté épaisse ou marques métalliques** – Humidifier une éponge à récurer «ne rayant pas». Appliquer du produit de nettoyage poursurface de cuisson et frotter pour retirer autant de saleté que possible. Appliquer une mince Cooktop Cleaning Creme* (n° de pièce.20000001)**, recouvrir avec du papier essuie-tout humidifié et laisser pendant 30 à 45 minutes (2 à 3 heures pour le sol très lourd). Conservez moite en couvrant la serviette de papier d'enveloppe en plastique. Frotter à nouveau, puis essuyer avec un linge propre et sec.

REMARQUE: *N'utiliser qu'un tampon à récurer «ne rayant pas», propre et humide, sans danger pour les ustensiles de cuisine non adhérents. Le erre et le motif seront endommagés si le tampon n'est pas humide, s'il est souillé ou si un autre type de tampon est utilisé.*

➢ **Saletés cuites ou desséchées** – Frotter avec un éponge à récurer «ne rayant pas» et Cooktop Cleaning Creme* (n° de pièce. 20000001)**.

REMARQUE: Tenir une lame de rasoir à un angle de 30° et gratter pour enlever toute saleté restante. Puis, nettoyer comme il est décrit ci-dessus. *Ne pas se servir de la lame de rasoir tous les jours, cela pourrait user le motif du verre.*



➢ **Plastique ou sucre fondu** – Régler immédiatement l'élément sur LOW et gratter le sucre et le plastique de la surface chaude pour les pousser vers une zone moins chaude. Puis ÉTEINDRE l'élément et le laisser refroidir. Nettoyer le résidu avec un grattoir à lame de rasoir et un produit de nettoyage pour vitrocéramique.

FINIS EN METALLIQUE – GARNITURES

➢ Laver avec eau et savon, un produit de nettoyage du verre, ou un produit liquide à pulvériser.

➢ Pour éviter de former des rayures ou de dégrader la finition, ne pas utiliser un produit de nettoyage abrasif ou peu abrasif, ou un produit de nettoyage agressif ou caustique comme un composé de nettoyage de four.

INTÉRIEUR DU FOUR

➢ Voir page 30 les renseignements sur le four autonettoyant.

GRILLES DU FOUR

➢ Nettoyer à l'eau savonneuse.

➢ Pour la saleté rebelle, utiliser un tampon à récurer savonneux ou de la poudre à récurer. Rincer et sécher.

➢ Si, au bout d'un certain temps, les grilles ne glissent plus très bien, les enduire ainsi que les supports d'une fine couche d'huile végétale, puis essuyer l'excès. Mettre également une goutte d'huile végétale sur les roulements des grilles.

FINIS EN PLASTIQUE – POIGNÉES DE PORTE ET CAPUCHONS

➢ Une fois refroidis, nettoyer au savon et à l'eau, rincer et sécher.

➢ Utiliser du nettoyeur pour vitres et un linge doux.

REMARQUE : *Ne jamais utiliser de nettoyeurs pour four, de liquides abrasifs ou caustiques ni de poudre à récurer sur les finis en plastique. Ces produits rayeraient ou abîmeraient le fini.*

REMARQUE : *Pour éviter les taches et la décoloration, essuyer immédiatement toute graisse, huile ou acide (tomates, citron, vinaigre, lait, jus de fruits, marinade) à l'aide d'un linge.*

***Les marques de produits sont des marques déposées de leurs fabricants respectifs.**
****Pour passer une commande directement au fabricant, appeler le 1-800-688-2002.**

ENTRETIEN ET NETTOYAGE, SUITE

ENTRETIEN

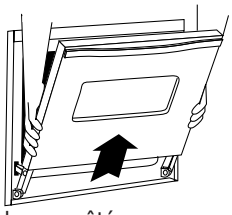
PORTE DE FOUR

⚠ AVERTISSEMENT:

- ➢ Ne pas placer un trop grand poids sur la porte du four ni l'ouvrir et se tenir debout dessus, ceci pouvant dans certains cas faire culbuter la cuisinière, endommager la porte ou causer des blessures.
- ➢ Ne pas essayer d'ouvrir ou de fermer la porte ni de mettre le four en marche avant que la porte ne complètement remise en place.
- ➢ Ne jamais placer les mains ou les doigts entre les charnières et le cadre avant du four. Les bras de charnière de la porte sont à ressort et se rabattent violemment contre la cuisinière, risquant de blesser les doigts, s'ils reçoivent accidentellement un coup.

POUR ENLEVER LA PORTE :

1. Une fois la cuisinière froide, ouvrir la porte jusqu'à la première position d'arrêt (environ 10 cm [4 po]).
2. Saisir la porte de chaque côté. Ne pas soulever la porte par la poignée.
3. Tirer vers le haut sans saccades jusqu'à ce que la porte ait passé les bras de charnière.



POUR REMETTRE LA PORTE EN PLACE :

1. Saisir la porte de chaque côté.
2. Aligner les fentes de la porte et les bras de charnière.
3. Faire glisser la porte sur les bras de charnière jusqu'à ce qu'elle repose complètement sur les charnières. Pousser sur les coins supérieurs de la porte, de façon à ce qu'elle soit poussée à fond sur les charnières. La porte ne doit pas avoir l'air de travers.

REMARQUE : Une porte de four de cuisinière neuve pourra présenter une certaine résistance à la fermeture. Ceci est normal et diminuera à l'usage.

FENÊTRE DU FOUR
(certains modèles)

POUR PROTÉGER LA FENÊTRE DU FOUR:

1. Ne pas utiliser un produit de nettoyage abrasif susceptible de rayer le verre, comme laine d'acier, tampon à récurer ou produit de nettoyage en poudre.
2. Ne pas heurter le verre avec des marmites, des casseroles, du mobilier, des jouets ou autres objets.
3. Ne pas fermer la porte du four sans que les grilles soient en place.

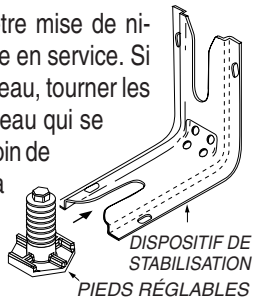
Le fait de rayer ou heurter le verre, de le soumettre à une pression ou de claquer la porte du four peut en affaiblir la structure du verre et le rendre plus susceptible de se briser par la suite.

PIEDS RÉGLABLES

⚠ AVERTISSEMENT:

- ➢ S'assurer que l'un des pieds réglables de l'arrière est bien engagé dans le dispositif spécial de stabilisation fourni avec la cuisinière. Celui-ci empêche la cuisinière de basculer accidentellement.

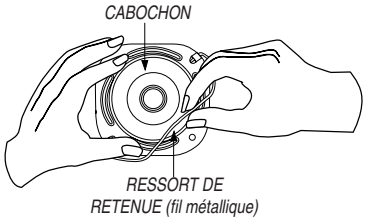
La cuisinière doit être mise de niveau lors de sa mise en service. Si elle n'est pas de niveau, tourner les pieds de mise à niveau qui se trouvent à chaque coin de la cuisinière jusqu'à ce qu'elle soit de niveau.



LAMPE DU FOUR

⚠ AVERTISSEMENT:

- ➢ Débrancher la cuisinière du réseau électrique avant de remplacer l'ampoule.
- ➢ Utiliser une manique sèche pour protéger les mains lors du remplacement de l'ampoule.
- ➢ Ne pas toucher l'ampoule avant qu'elle se soit refroidie.
- ➢ Ne pas toucher l'ampoule chaude avec un linge humide; le choc thermique pourrait la briser.



REMPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR:

1. Après le refroidissement du four, maintenir le cabochon tout en enlevant la pièce métallique qui la maintient en place. NOTE: Le cabochon tombera si on ne le maintient pas en place.
2. Enlever le cabochon et l'ampoule.
3. Installer une ampoule de 40 watts pour appareil ménager.
4. Réinstaller le cabochon et le fil métallique de retenue.
5. Rétablir l'alimentation de la cuisinière. Régler de nouveau l'horloge.

TIROIR DE REMISAGE

⚠ AVERTISSEMENT:

- ➢ On NE DOIT PAS y remiser des articles en plastique ou papier, ou des produits alimentaires ou matériaux inflammables. Le température peut devenir trop élévée pour les articles lorsque le four est en cours d'utilisation.

Retirer le tiroir pour nettoyer sous la cuisinière.

DÉPOSE:

1. Vider le tiroir, puis tirer le tiroir jusqu'à la position de la première butée.
2. Soulever l'avant.
3. Tirer jusqu'à la position de la seconde butée.
4. Saisir les côtés et soulever pour pouvoir retirer le tiroir.

RÉINSTALLATION:

1. Positionner les extrémités des glissières du tiroir sur les rails.
2. Soulever l'avant du tiroir et pousser doucement jusqu'à la position de la première butée.
3. Soulever et continuer à pousser le tiroir jusqu'à la position de fermeture.

AVANT D'APPELER UN DEPANNEUR

EN CAS DE PROBLÈME, ESSAYER D'ABORD CE QUI SUIT:

- Vérifiez si les commandes du four sont bien réglées.
- Vérifiez si la fiche est bien branchée dans la prise.
- Vérifiez ou réenclenchez le disjoncteur. Vérifiez ou remplacez le fusible.
- Vérifiez l'alimentation.

UNE PARTIE OU LA TOTALITÉ DE LA CUISINIÈRE NE FONCTIONNE PAS.

- Vérifiez si la surface et/ou les commandes du four sont bien réglées. Consultez les pages 22 et 25.
- Vérifiez si la porte du four est déverrouillée après un autonettoyage. Consultez la page 30.
- Vérifiez si le four est réglé pour une cuisson retardée ou pour un autonettoyage. Consultez les pages 29 et 30.

LES ÈLÈMENTS DE SURFACE OU FOUR NE FONCTIONNE PAS OU CHAUFFER LA NOURRITURE.

- Vérifier si les commandes du four ou de la table de cuisson sont été bien réglées. Consultez les pages 22 et 25.
- Vérifier que la porte de four est déverouille aprés d'autonettoyage. Consultez la page 30.
- Déterminer si l'appareil a été réglé pour un autonettoyage o un fonction de cuisson différé. Consultez les pages 29 et 30.
- Vérifier que la èlèment en spirale sont bien installé ou doit être remplacé. Consultez la page 24.

LA SURFACE DE VITRO-CÉRAMIQUE SEMBLE USÉE.

1. Petites éraflures ou abrasions.
- Assurez-vous que la surface de cuisson et le fond de la casserole sont propres. Ne glissez pas les casseroles de verre ou de métal sur la surface. Vérifiez que le fond de la casse role n'est pas rugueux. Utilisez le produit nettoyant recommandé. Consultez la page 32.

2. Marques de métal.
- Ne glissez pas les casseroles de métal sur la surface. Lorsque la cuisinière a refroidi, utilisez le produit nettoyant recommandé. Consultez la page 32.

3. Marques et taches brunes.
- Il s'agit de dégâts qui n'ont pas été essuyés immédiatement. Vous avez essuyé avec un chiffon ou une éponge sale. Le fond d'une casserole n'est pas propre.

4. Zones portant un lustre métallique.
- Il s'agit d'un dépôt minéral causé par l'eau ou un aliment.

5. Piqûres ou écaillage.
- Il s'agit de dégâts d'un aliment sucré qui n'ont pas été essuyés immédiatement. Consultez la page 32.

LA CUISSON DONNE DES RÉSULTATS IMPRÉVUS OU DIFFÉRENTS DU FOUR PRÉCÉDENT.

- Contrôler la température sélectionnée pour la cuisson. Veiller à préchauffer le four si ceci est demandé dans la recette.
- Vérifiez que la bouche d'aération n'est pas obstruée. Consultez la page 27 pour connaître l'emplacement de la bouche.
- Vérifiez que la cuisinière est de niveau.
- Les températures entre une cuisinière neuve et une cuisinière usagée varient souvent. Avec l'âge, la température du four s'écarte souvent de la température implicite pour devenir plus froide ou plus chaude. Consultez la page 26 pour obtenir les instructions sur le réglage de la température du four. *REMARQUE :* Il n'est pas recommandé de régler la température lorsqu'une ou deux recettes seulement donnent de mauvais résultats.
- Consultez le livret **« La Cuisine Simplifiée »** pour obtenir de plus amples renseignements sur les types de casseroles et la cuisson au four.
- Déterminer la position du plat dans le four. Lors d'une cuisson sur deux grilles, décaler les plats sur les grilles. Laisser un espace libre de 2,5 cm à 5 cm (1 à 2 pouces) entre chaque plat et les parois du four.
- De la feuille d'aluminium a peut-être été utilisée dans le four. Ne jamais recouvrir une grille complètement avec de la feuille d'aluminium. Placer un petit morceau de feuille d'aluminium sur la grille au-dessous de l'ustensile pour récupérer tout renversement.

LES ALIMENTS NE GRILLENT PAS CORRECTEMENT OU DÉGAGENT BEAUCOUP DE FUMÉE.

- Vérifiez la position des grilles. Les aliments sont peut-être trop proches des éléments.
- L'élément de grillage n'a pas été préchauffé.
- Le papier d'aluminium a été mal utilisé. Ne couvrez jamais la grille de la lèchefrite au moyen d'un papier d'aluminium.
- La porte du four a été fermée durant le grillage. Laissez la porte ouverte à la première position de butée (environ 4 pouces) (10 cm).
- Enlevez le gras de la viande avant de la mettre à griller.
- Vous avez utilisé une lèchefrite sale.

LE FOUR NE S'AUTONETTOIE PAS.

- Vérifiez que le cycle n'est pas programmé pour un départ retardé. Consultez la page 30.
- Vérifiez que la porte du four est fermée.

LE FOUR NE S'EST PAS NETTOYÉ CORRECTEMENT.

- Il aurait fallu un cycle de nettoyage plus long.
- Les grands dégâts, surtout d'aliments sucrés ou acidulés, n'ont pas été essuyés avant le cycle d'autonettoyage.

LA PORTE DU FOUR NE SE DÉVERROUILLE PAS APRÈS LE CYCLE D'AUTONETTOYAGE.

- L'intérieur du four est encore chaud. Allouez environ une heure pour que le four se refroidisse après un cycle d'autonettoyage. Vous pouvez ouvrir la porte lorsque le mot LOCK (verrouiller) ne s'affiche plus.

L'HUMIDITÉ S'ACCUMULE DANS LE FOUR OU SUR LE FENÊTRE.

- Cette accumulation est normale lorsque les aliments au four ont une forte teneur en humidité.
- Vous avez utilisé un excès de liquide pour nettoyer le fenêtre.

IL Y A UNE FORTE ODEUR OU UNE LÉGÈRE FUMÉE LORSQUE LE FOUR EST ALLUMÉ.

- Il s'agit d'une situation normale pour une cuisinière neuve ; elle s'estompera à l'utilisation. L'exécution d'un cycle d'autonettoyage aidera à éliminer plus rapidement les odeurs.
- Faites fonctionner le ventilateur pour évacuer la fumée et les odeurs.
- Il y a une quantité excessive de saleté au fond du four. Exécutez un cycle d'autonettoyage.

AFFICHAGE D'UN « F » D'UN NOMBRE.

- Il s'agit d'un code de défectuosité. Si un tel code s'affiche et que des signaux sonores retentissent, appuyez sur la touche **CANCEL (annuler)**. Si le code demeure affiché et que les signaux sonores se poursuivent, débranchez la cuisinière. Attendez quelques minutes, puis rebranchez la cuisinière. Si le code s'affiche encore et que les signaux sonores se poursuivent, débranchez la cuisinière et communiquez avec un technicien autorisé.
- Si le four est très sale, une quantité excessive de saleté peut s'enflammer et activer ainsi un code de défectuosité durant le cycle d'autonettoyage. Appuyer sur la touche **Cancel** (Annulation) et laisser le four refroidir completement, nettoyer les excessives de résidus, puis exécuter de nouveau le programme d'autonettoyage. Si l'appareil affiche toujours le code d'anomalie et émet encore le signal sonore, débrancher l'appareil de la prise de courant et contacter un dépanneur agréé.

Garantie de la cuisinière Maytag

Garantie intégrale d'un an - pièces et main-d'oeuvre
Cette garantie est valable **pendant un (1) an** à partir de la date d'achat original. Toute pièce qui devient défectueuse à la suite d'une utilisation domestique normale sera réparée ou remplacée sans frais.

Garanties limitées - pièces seulement
Deuxième année - Après la première année suivant la date d'achat original, toute pièce qui devient défectueuse à la suite d'une utilisation domestique normale sera réparée ou remplacée sans frais, mais le propriétaire devra défrayer tous les autres coûts, y compris la main-d'oeuvre, le déplacement et le transport.

Troisième à cinquième années - Après les deux premières années suivant la date d'achat original, toute pièce énumérée ci-dessous qui devient défectueuse à la suite d'une utilisation domestique normale sera réparée ou remplacée sans frais, mais le propriétaire devra défrayer tous les autres coûts, y compris la main-d'oeuvre, le déplacement et le transport.

- **Commandes électroniques**
- **Surface de cuisson en vitrocéramique :** à la suite d'un bris causé par la chaleur
- **Éléments de cuisson électriques :** éléments de surface, de grillage et de cuisson au four

Résidents canadiens
Les garanties précitées couvrent seulement un appareil installé au Canada et dont la conformité avec une Norme nationale du Canada a été homologuée ou reconnue par les organismes d'essai appropriés, sauf si l'appareil a été amené au Canada à la suite d'un changement de résidence à partir des États-Unis.

Garantie limitée à l'extérieur des États-Unis et du Canada - pièces seulement
Pour les deux (2) premières années suivant la date d'achat original, toute pièce qui devient défectueuse à la suite d'une utilisation domestique normale sera réparée ou remplacée sans frais, mais le propriétaire devra défrayer tous les autres coûts, y compris la main-d'oeuvre, le déplacement et le transport.

*Les garanties précitées sont les **SEULES** garanties offertes par le fabricant. Ces garanties vous donnent des droits juridiques précis ; vous pourriez jouir d'autres droits qui varient d'une province à l'autre.*

Ce que ces garanties ne couvrent pas :

1. Les états et les dommages causés par l'une des situations suivantes :
   - **a.** installation erronée, livraison ou entretien
   - **b.** réparation, modification, altération ou réglage non autorisé par le fabricant ou le technicien autorisé
   - **c.** mauvaise utilisation, abus, accidents ou utilisation déraisonnable
   - **d.** intensité de courant, tension ou alimentation électrique incorrecte
   - **e.** réglage erroné d'une commande.
2. Les garanties sont nulles si les numéros de série originaux ont été enlevés ou modifiés ou encore s'il est impossible de les lire.
3. Ampoules.
4. Produits achetés pour une utilisation commerciale ou industrielle.
5. Le coût de l'entretien dans les cas suivants :
   - **a.** pour corriger les erreurs d'installation
   - **b.** pour instruire l'utilisateur à l'utilisation appropriée du produit
   - **c.** le transport de l'appareil jusqu'au centre de service.
6. Les dommages consécutifs ou indirects causés par une personne à la suite d'une inobservation de ces garanties. Certains états ne permettent aucune exclusion ou restriction des dommages consécutifs ou indirects. La présente exclusion peut donc ne pas s'appliquer.

Si vous avez besoin d'aide

- Aux États-Unis et au Canada, communiquez avec le détaillant qui vous a vendu l'appareil ou avec Maytag Appliances Sales Company, Maytag Customer Assistance au 1-800-688-9900 États-Unis, et 1-800-688-2002 Canada, pour localiser le centre de service le plus proche.
- Assurez-vous de conserver une preuve d'achat pour vérifier l'état de la garantie. Consultez la section Garantie pour obtenir de plus amples renseignements sur les responsabilités du propriétaire en vue d'un service couvert par la garantie.
- Si le détaillant ou le centre de service ne peuvent résoudre le problème, écrivez à Maytag Appliances Sales Company, Attn : CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370 ou appelez le 1-800-688-9900 États-Unis, et 1-800-688-2002 Canada.

  REMARQUE : Au moment d'écrire ou d'appeler au sujet d'un problème, veuillez inclure les renseignements suivants :

  a. vos nom, adresse et numéro de téléphone,

  b. les numéros de modèle et de série,

  c. les nom et adresse de votre détaillant ou du centre de service,

  d. une description détaillée du problème éprouvé,

  e. une preuve d'achat (reçu de caisse).
- Les guides d'utilisation, les manuels d'entretien et les renseignements de pièces sont offerts auprès de Maytag Appliances Sales Company, Maytag Customer Assistance.

ESTUFA ELÉCTRICA A LOS ELEMENTOS TUBULARES Y RADIANTES RS-1

GUÍA DEL USUARIO

MAYTAG®

Instalador: Deje este manual con el electrodoméstico.

Cliente: Lea y conserve este manual para futuras referencias. Conserve el recibo de compra y/o el cheque cancelado como comprobante de compra.

Número de modelo

_ _ _ _ _ _ _ _ _ _

Número de serie

_ _ _ _ _ _ _ _ _ _

Fecha de compra

_____

En nuestro esfuerzo continuo para mejorar la calidad y el rendimiento de nuestros productos, puede ser necesario hacer cambios a este electrodoméstico sin necesidad de revisar esta guía.

Si desea obtener más información llame a:

1-800-688-9900 (EE.UU.)
1-800-688-2002 (Canada)
(De lunes a viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m. hora del Este)
Internet: http://www.maytag.com

Si desea obtener más información sobre el servicio, consulte la página 55

SEGURIDAD . . . . . **Páginas 37 à 39**

SUPERFICIE PARA COCINAR **Páginas 40 à 42**

HORNEADO . . . . . **Páginas 43 à 48**

CUIDADO Y LIMPIEZA . . . . **Páginas 49 à 54**

ANTES DE LLAMAR . . . . . **Página 53-54**

GARANTÍA . . . . . **Pagina 55**

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Las advertencias y las instrucciones importantes de seguridad que aparecen en este manual no tienen el propósito de cubrir todas las condiciones posibles que podrían ocurrir. Debe usarse sentido común, precaución y cuidado cuando se instale, se presente mantenimiento o se oprere el congelador.

Siempre comuníquese con el distribuidor, concesionario, agente de servicio o fabricante para los asuntos relacionados con problemas o condiciones que no entienda.

RECONOZCA LOS SÍMBOLOS, PALABRAS Y ETIQUETAS DE SEGURIDAD

⚠ ADVERTENCIA

ADVERTENCIA – Riesgos o prácticas inseguras que **PODRÍAN** causar lesiones personales graves o la muerte.

⚠ PRECAUCIÓN

PRECAUCIÓN – Riesgos o prácticas inseguras que **PODRÍAN** causar lesiones personales menores.

⚠ ADVERTENCIA:

- **TODAS LAS ESTUFAS SE PUEDEN VOLCAR Y CAUSAR LESIONES PERSONALES.**

- **INSTALE EL SOPORTE ESTABILIZADOR QUE SE PROVEE CON EL ELECTRODOMÉSTICO.**

- **SIGA TODAS LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN.**

***ADVERTENCIA:* Para reducir el riesgo de que el electro-doméstico se voltee debido a su uso anormal o al cargar excesivamente la puerta del horno, la unidad se debe fijar con un soporte estabilizador instalado adecuadamente.**

Para verificar si el soporte estabilizador está instalado adecuadamente, vea debajo del electrodoméstico con una linterna para asegurarse que una de las patas de nivelación traseras esté conectada de forma adecuada en la ranura de la pieza de montaje. El soporte estabilizador, cuando está conectado adecuadamente, asegura la pata de nivelación trasera al piso. **Cada vez** que cambie el electrodoméstico de lugar verifique esta conexión.

Lea y siga todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico para prevenir un posible riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales o daños al electrodoméstico como resultado de su uso inadecuado. Use este electrodoméstico solamente para los propósitos que se describen en esta guía.

Para asegurarse de una operación adecuada y segura: un técnico calificado debe instalar y conectar a tierra adecuadamente este electrodoméstico.

EN CASO DE INCENDIO

Apague el electrodoméstico y la campana de ventilación para evitar que las llamas se propaguen. Extinga las llamas y luego encienda la campana de ventilación para eliminar el humo y olor.

- **Superficie para cocinar:** Extinga los incendios o llamas en sartenes cubriéndolos con una tapa o con un molde para galletas.

  NUNCA toque ni mueva un sartén en llamas.

- **Horno:** Extinga los incendios o llamas cerrando la puerta del horno.

No use agua para extinguir incendios ocasionados por grasa, use bicarbonato de sodio, o un extintor de sustancias químicas secas o de espuma.

INSTRUCCIONES GENERALES

⚠ ADVERTENCIA:

NUNCA use la(s) puerta(s) del electrodoméstico ni la gaveta, si la tiene, como peldaño o asiento, pues puede provocar que el electrodoméstico se vuelque y se dañe o cause lesiones personales graves.

Si el electrodoméstico se instala cerca de una ventana se deben tomar las precauciones adecuadas, para evitar que las cortinas toquen los elementos de la superficie.

NUNCA use el electrodoméstico para entibiar o calentar una habitación. Si hace esto puede provocar posibles quemaduras, lesiones, incendio o daños al electrodoméstico.

NUNCA use ropa suelta ni adornos colgantes mientras use el electrodoméstico. La ropa puede atorarse en los mangos de los utensilios o encenderse si toca los elementos de calentamiento.

Para asegurar la operación adecuada y evitar daños al electrodoméstico o posibles lesiones personales, no ajuste, repare ni reemplace ninguna pieza del electrodoméstico a menos que se recomiende específicamente en este manual. Consulte con un técnico calificado para cualquier otro tipo de servicio.

NUNCA almacene ni use gasolina u otros materiales combustibles o inflamables en el horno, cerca de los elementos de la superficie o en las cercanías del electrodoméstico, ya que los vapores pueden crear peligro de incendio o una explosión.

Para prevenir los incendios causados por grasa, no deje que la grasa u otros materiales inflamables se acumulen en o cerca del electrodoméstico.

Use solamente agarracazuelas secos. Los agarracazuelas mojados o húmedos sobre las superficies calientes pueden provocar quemaduras con el vapor. No permita que los agarracazuelas toquen los elementos de calentamiento. No use toallas ni otro tipo de tela voluminosa que pudiesen tocar fácilmente los elementos de calentamiento y encenderse.

Cuando termine de cocinar siempre apague todos los controles.

NUNCA caliente utensilios cerrados en la superficie para cocinar o en el horno. La presión que se genera dentro del utensilio puede causar que explote provocando quemaduras, lesiones personales o daños al electrodoméstico.

NUNCA use papel de aluminio para forrar los platillos protectores ni cubra las parrillas del horno o el fondo del horno. El uso inadecuado del papel de aluminio puede dar como resultado riesgos de descarga eléctrica, incendio o daños al electrodoméstico. Use el papel de aluminio sólo como se indica en esta guía.

Muchas latas de aerosol son EXPLOSIVAS cuando se exponen al calor y pueden ser altamente inflamables. Evite su uso o almacenamiento cerca del electrodoméstico.

El rendimiento seguro de este electrodoméstico se probó usando utensilios para cocinar convencionales. No use dispositivos ni accesorios que no se recomienden específicamente en este manual. No use tapas con válvulas de escape, parrillas para estufa ni sistemas adicionales de convección para hornos. El uso de dispositivos o accesorios que no se recomienden expresamente en este manual puede crear graves riesgos a la seguridad, problemas de rendimiento y la reducción de la vida de los componentes del electrodoméstico.

Superficie para cocinar

NUNCA deje el electrodoméstico desatendido especialmente cuando use temperaturas altas. Cuando los alimentos en ebullición se derraman pueden causar humo y un derrame de grasa puede causar un incendio.

Este electrodoméstico tiene elementos de calentamiento superficiales de diferentes tamaños. Seleccione utensilios que tengan fondo plano de tamaño adecuado para cubrir el elemento. Si utiliza utensilios que sean del mismo tamaño que el elemento se mejorará la eficiencia.

Si el sartén es más pequeño que el elemento, una parte de éste quedará expuesto y puede encender la ropa o el agarracazuelas.

Sólo ciertos tipos de vidrio, cerámica vidriada, cerámica, barro u otros utensilios barnizados son apropiados para cocinar u hornear sin que se rompan debido a los cambios repentinos de temperatura. Siga las instrucciones del fabricante cuando use utensilios de vidrio.

Siempre coloque el mango del sartén hacia el centro de la superficie para cocinar, no hacia la cocina ni sobre los otros elementos de calentamiento. Si observa estas instrucciones reducirá el riesgo de sufrir quemaduras, la ignición de materiales inflamables o derrames si el sartén se golpea accidentalmente o si un niño pequeño lo toca.

Superficie de los elementos tubulares (modelos selectos)

Para evitar daño a los elementos calefactores removibles, no los sumerja, remoje ni limpie en un lavavajillas o en un horno autolimpiante. Un elemento dañado puede producir un cortocircuito resultando en un incendio o riesgo de choque eléctrico.

Asegúrese de que los platillos protectores están en su lugar pues la ausencia de estos durante la cocción puede dañar el alambrado.

Forros Protectores: No use papel de aluminio para forrar loa platillos protectores o la parte de inferior del horno, excepto como se sugiera en la guía. La instalación incorrecta de estos forros puede resultar en un riesgo de choque eléctrico o incendio.

Superficie de vidrio-cerámica para cocinar (modelos selectos)

NUNCA cocine sobre la superficie para cocinar si está rota. Si la superficie para cocinar se rompe, las soluciones de limpieza y los derrames pueden penetrar en las grietas y crear un riesgo de descarga eléctrica. Póngase inmediatamente en contacto con un técnico calificado.

Limpie con cuidado la superficie para cocinar. Algunos limpiadores pueden producir vapores tóxicos cuando se aplican en una superficie caliente. Si utiliza una esponja, paño o toalla de papel húmeda para limpiar una superficie caliente, hágalo con cuidado para evitar quemaduras con el vapor.

Freidoras por inmersión

Extreme las precauciones cuando mueva un sartén lleno de aceite o cuando deseche grasa caliente. Permita que el aceite se enfríe antes de intentar mover el sartén.

Horno

Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno. Permita que el aire caliente o el vapor escapen antes de quitar o colocar alimentos.

Para la operación y el rendimiento adecuados del horno, no bloquee ni obstruya el conducto de ventilación del horno. Cuando esté usando el horno, el área cercana al conducto de ventilación puede sentirse calientan lo suficiente como para causar quemaduras.

Coloque siempre las parrillas del horno en la posición mientras el horno esté frío. Si desea mover una parrilla mientras el horno está caliente, no permita que el agarracazuelas entre en contacto con los elementos.

Horno de limpieza automática

Limpie sólo las partes que se mencionan en esta guía. No limpie el empaque de la puerta. El empaque es esencial para un buen sellado. No restriegue, dañe ni mueva el empaque de la puerta.

No use limpiadores para horno. No se debe usar ninguna clase de limpiadores comerciales para horno ni capas protectoras de horno dentro ni en ninguna parte del horno.

Antes de la limpieza automática del horno, saque la bandeja para asar, las parrillas del horno y demás utensilios, para prevenir la producción de humo excesivo, decoloración de las parrillas del horno o posibles daños a los utensilios.

Antes de iniciar el ciclo de limpieza limpie los derrames grandes, especialmente los de grasa, para evitar la producción de humo y llamaradas.

Durante el ciclo de limpieza es normal que la superficie para cocinar se caliente. Así que evite tocar la superficie para cocinar, puerta, ventana o conducto de ventilación del horno durante el ciclo de limpieza.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD, CONT.

ELEMENTOS DE CALENTAMIENTO

NUNCA toque los elementos de calentamiento de la superficie o del horno, las áreas adyacentes a los elementos ni el interior de la superficie del horno.

Los elementos de calentamiento pueden estar calientes aun cuando tengan un color obscuro. Las áreas adyacentes a los elementos de calentamiento de la superficie y la superficie interior de un horno pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso del electrodoméstico no toque ni permita que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con los elementos de calentamiento, las áreas adyacentes a los elementos o las superficies en el interior del horno hasta que haya pasado suficiente tiempo para que estos se enfríen.

Otras superficies potencialmente calientes son: la superficie para cocinar, las áreas enfrente de la superficie para cocinar, el conducto de ventilación del horno, las superficies cerca del conducto de ventilación, la(s) puerta(s) del horno, las áreas alrededor de la(s) puerta(s) y ventana del horno.

SEGURIDAD PARA LOS NIÑOS

⚠ PRECAUCIÓN:

NUNCA almacene artículos que atraigan el interés de los niños en los gabinetes que se encuentran sobre el electrodoméstico ni en el panel de controles de la estufa. Si los niños se suben en el electrodoméstico, en la puerta o en la gaveta para alcanzar esos artículos, pueden dañar el electrodoméstico, quemarse o lesionarse seriamente.

NUNCA deje a los niños solos o sin supervisión mientras el electrodoméstico esté en uso o caliente.

NUNCA permita que los niños se sienten o paren en ninguna parte del electrodoméstico.

Se debe enseñar a los niños que los utensilios que están sobre o dentro del electrodoméstico pueden estar calientes. Deje enfriar los utensilios en un lugar seguro fuera del alcance de los niños. Se debe enseñar a los niños que el electrodoméstico no es un juguete y que no deben jugar con los controles ni con otras partes de la unidad.

CAMPANAS DE VENTILACIÓN

Limpie frecuentemente las campanas del electrodoméstico y los filtros para prevenir la acumulación de grasa y otros materiales inflamables y evitar incendios.

Encienda el ventilador cuando flamee alimentos (como dulce de cerezas) bajo la campana.

AVISO Y ADVERTENCIA IMPORTANTES DE SEGURIDAD

La Ley sobre Sustancias Tóxicas y Agua Potable Segura de 1986 de California (Proposición 65) estipula que el Gobernador de California debe publicar una lista de sustancias conocidas en el estado de California que causen cáncer o daños en el sistema reproductor, y requiere que las empresas alerten a los clientes sobre la exposición potencial a tales sustancias.

Los usuarios de este electrodoméstico quedan advertidos por este medio que, cuando el ciclo de limpieza automática está funcionando, puede haber un bajo nivel de exposición a alguna de las sustancias listadas, inclusive monóxido de carbono. La exposición se puede minimizar por medio de la ventilación apropiada del horno durante el ciclo de limpieza automática, abriendo una puerta o ventana de la habitación donde se encuentra el electrodoméstico.

AVISO IMPORTANTE RESPECTO A LOS PAJAROS DOMESTICOS: Nunca mantenga los pájaros de jaula en la cocina o en habitaciones hasta donde puedan llegar los humos de la cocina. Los pájaros tienen un sistema respiratorio muy sensitivo. Los humos producidos durante el ciclo de autolimpieza del horno pueden ser perjudiciales o mortales para los pájaros. Los humos que despiden el aceite de cocina, la grasa, la margarina cuando se sobrecalientan y la vajilla antiadherente sobrecalentada pueden tambien ser perjudiciales.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES COMO REFERENCIA FUTURA

SUPERFICIE PARA COCINAR

CONTROLES DE LA SUPERFICIE

Las perillas de control se usan para encender los elementos de calentamiento de la superficie. Tienen una variedad infinita de ajustes de calor, desde LOW (BAJO) hasta HIGH (ALTO). Las perillas se pueden ajustar en o entre cualquiera de estas posiciones.

AJUSTE DE LAS PERILLAS DE CONTROL

1. Coloque el sartén sobre el elemento de calentamiento de la superficie.
2. Empuje y gire la perilla de control hacia cualquier dirección hasta el ajuste del calor deseado.
   - ➢ El panel de control está marcado para identificar cuál elemento está controlado por la perilla de control. Por ejemplo, indica el elemento del frente del lado derecho.
3. Cuando termine de cocinar gire la perilla de control a la posición OFF (APAGADO). Quite el sartén.

LUZ INDICADORA DE LA PERILLA DECONTROL

Hay una luz indicadora situada en el panel de control. Cuando una o ambas de las perillas de control se encienden, la luz se iluminará. La luz se apagará cuando el (los) elemento(s) superior(es) se apague(n).

⚠ ADVERTENCIA:

Antes de cocinar

- ➢ Siempre coloque el sartén sobre el elemento de la superficie antes de encender la unidad. Nunca opere el elemento de la superficie sin un sartén en él, para evitar ocasionar daños a la estufa.
- ➢ **NUNCA** use la superficie para cocinar como área para almacenar alimentos o utensilios de cocina.

Durante el cocido

- ➢ Conozca la perilla que controla cada elemento de la superficie para cocinar. Asegúrese de encender el elemento correcto de la superficie para cocinar.
- ➢ Empiece a cocinar en una posición de calor alto, después redúzcalo a una posición más baja para completar el cocido. Nunca use una posición alta para un cocido prolongado.
- ➢ **NUNCA** permita que se evapore todo el líquido del utensilio. Esto puede dañar el utensilio y el electrodoméstico.
- ➢ **NUNCA** toque la superficie para cocinar sino hasta que se haya enfriado. Es de esperarse que algunas partes de la superficie para cocinar, especialmente alrededor de los elementos de calentamiento, se calienten durante el cocido. Use agarracazuelas para protegerse las manos.

Después de cocinar

- ➢ Limpie los derrames tan pronto como sea posible.
- ➢ Asegúrese de que los elementos superiores estén apagados.

Otras sugerencias

- ➢ Si hay un gabinete directamente sobre la superficie para cocinar, ponga solamente artículos que se usen con poca frecuencia y que se puedan exponer al calor.

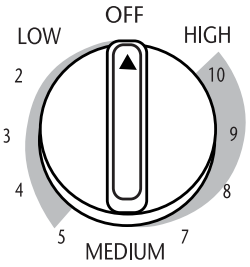
  La temperatura puede ser peligrosa para artículos tales como líquidos volátiles, limpiadores o aerosoles.
- ➢ **NUNCA** deje artículos, especialmente de plástico, sobre la superficie para cocinar. El aire caliente que sale de la abertura de ventilación puede encender artículos inflamables, derretir o suavizar plásticos o aumentar la presión en recipientes cerrados y causar que estallen.
- ➢ **NUNCA** deje papel de aluminio ni ningún otro objeto metálico, que no sean utensilios para cocinar, sobre la superficie o en contacto con los elementos de calentamiento.

AJUSTES DE CALOR SUGERIDOS

El ajuste de calor depende del tamaño, tipo de utensilios para cocinar y la operación de cocido. Si desea obtener más información sobre los utensilios para cocinar y otros factores que afectan el ajuste de calor refiérase al folleto **"La Cocina Fácil"**.

HIGH (ALTO):
Se usa para hervir líquidos. Siempre reduzca el ajuste a una temperatura menor cuando los líquidos empiecen a hervir o los alimentos se empiezan a cocinar.

MED. HIGH - 8 (MEDIO ALTO):
Se usa para dorar carne, calentar aceite para freír por inmersión o saltear. Se usa para mantener hirviendo rápidamente grandes cantidades de líquidos.



MEDIUM (MEDIO):
Se usa para mantener hirviendo lentamente grandes cantidades de líquidos y en la mayoría de las recetas para freír.

MED. LOW - 3 (MEDIO BAJO):
Se usa para continuar cocinando alimentos cubiertos o cocinar alimentos al vapor.

LOW (BAJO):
Se usa para mantener alimentos calientes y para derretir chocolate y mantequilla.

SUPERFICIE PARA COCINAR, CONT.

SUPERFICIE DE VIDRIO CERÁMICA PARA COCINAR (MODELOS SELECTOS)

⚠ ADVERTENCIA:

No use la cubierta si la superficie de vidrio cerámica se rompe o si un metal se derritan. Llame a un técnico autorizado. Nunca tratar de repararla.

ÁREAS PARA COCINAR

Las áreas para cocinar en su estufa están identificadas con patrones permanentes sobre la superficie de vidrio cerámica. Para obtener un cocido más eficiente use sartenes de tamaño adecuado al tamaño del elemento.

El tamaño de los sartenes no debe exceder las áreas para cocinar más de ½ a 1 pulgada (de 1.25 a 2.5 cm.).

Si desea obtener más información acerca de utensilios para cocinar refiérase al folleto **"La Cocina Fácil"**.

LUZ INDICADORA DE SUPERFICIE CALIENTE

La luce indicadora HOT SURFACE (SUPERFICIE CALIENTE) están localizada al frente y al centro de la superficie de cocinar. Se encenderá una luz cuando cualquier área para cocinar esté caliente. Esta luz permanecerá encendida aun cuando la perilla de control se apague, y hasta que el área se halla enfriado.

ELEMENTO DOBLE
(modelos selectos)

Algunas cubiertas de vidrio cerámico están equipadas con un elemento doble situado en la posición delantera derecha. Para que funcione, oprima hacia la izquierda el interruptor basculante ubicado en el panel de control para encender el elemento grande o a la derecha para encender el elemento pequeño.

UTENSILIOS DE COCINA

Para obtener un máximo rendimiento al cocinar, use utensilios gruesos, planos, cuya parte inferior sea suave y del mismo diámetro que el elemento. (Ver **"La Cocina Fácil"** para las características y recomendaciones de los utensilios de cocina.)

NOTAS:

SUPERFICIE DE VIDRIO CERÁMICA PARA COCINAR

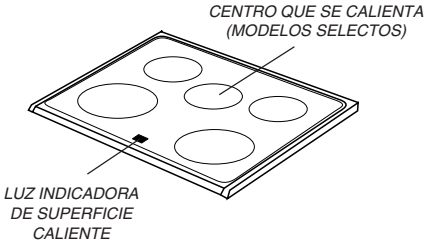
- La superficie para cocinar puede producir algo de humo y olor cuando se usa las primeras veces. Esto es normal.
- Cuando se enciende una perilla de control se puede ver un brillo rojo a través de la superficie de vidrio cerámica. El elemento se encenderá y apagará para mantener la temperatura seleccionada.
- Las superficies de vidrio cerámico retienen el calor. Apague los elementos unos pocos minutos antes de que los alimentos estén bien cocinados y use el calor retenido para completar la cocción.

  Las cubiertas de vidrio cerámico retienen el calor por un cierto período después que se ha apagado la estufa. **Cuando la luz de SUPERFICIE CALIENTE se apaga (ver a continuación), el área donde se cocina estará fría al tacto.**
- ***NOTA:* no intente levantar la superficie para cocinar.**

WARMING CENTER (CENTRO QUE SE CALIENTA) (MODELOS SELECTOS)

El uso de centro que se calentaba el centro que se calentaba de guardar cocinó los alimentos calientes, por ejemplo vahículos, las salsas y las placas seguras de la cena del horno.

Empuje el interruptor en el panel de control para dar vuelta al centro que se calienta por intervalos.



CONSEJOS PARA PROTEGER LA SUPERFICIE PARA COCINAR DE VIDRIO CERÁMICA

- ➢ Antes de usar por primera vez, limpie la cubierta. (Ver Limpieza, Página 51.)
- ➢ No use utensilios de vidrio. Pueden rayar la superficie.
- ➢ No deje que en la cubierta caliente se derritan plásticos, azúcar o alimentos con alto contenido de azúcar. Si esto sucede, limpie inmediatamente. (Ver Limpieza, Página 51.)
- ➢ Nunca deje que una olla hierva hasta quedar seca pues esto dañará la superficie y el utensilio.
- ➢ Nunca use la cubierta como una superficie de trabajo ni como una tabla de cortar. Nunca cocine alimentos directamente sobre la cubierta.
- ➢ Nunca coloque un soporte o un aro de wok entre la cubierta y el utensilio. Estos artículos pueden marcar o rayar la cubierta.

NOTAS:

DE CENTRO QUE SE CALIENTA:

- Todos los alimentos se deben cubrir con una tapa o el papel de aluminio para mantener valor nutritivo.
- Cuando se calienta los pasteles y los panes la cubierta debe ener una apertura para permitir que la humedad se escape.
- No utilice el abrigo plástico para cubrir los alimentos. El plástico puede derretir en la superficie y ser muy difícil de impiar.
- Utilice solamente el cookware y los platos recomendados como caja fuerte para el uso del horno y del cooktop.
- Utilice siempre los mitts del horno al quitar el alimento del centro que se calienta como cookware y las placas serán calientes.
- No se recomienda para calentar el alimento para más de largo de una hora, pues el valor nutritivo puede deteriorar.
- No se recomienda para calentar el alimento frío en el centro que se calienta.

- No deslice utensilios de aluminio a través de una cubierta caliente. Los utensilios pueden dejar marcas que deben ser limpiadas inmediatamente. (Ver Limpieza, Página 51.)
- Asegúrese de que la cubierta y la parte inferior del utensilio estén limpias antes de encender la estufa a fin de evitar rayaduras.
- Para evitar las rayaduras o daño a la cubierta de vidrio cerámico, no deje azúcar, sal o grasas sobre los elementos. Limpie la cubierta con un paño limpio o con toallas de papel antes de usarla.
- Nunca use un paño o una esponja sucia para limpiar la cubierta de la estufa. Esto puede dejar una película que puede manchar la cubierta después que el área se calienta.
- No use un utensilio pequeño en un elemento grande. Esto no sólo desperdicia energía sino que también pueden producirse derrames calientes sobre la cubierta los cuales requieren limpieza adicional.
- No use utensilios no-planos de la especialidad que son de gran tamaño o desiguales por ejemplo woks inferiores redondos, los conserveros ondulados y las planchas inferiores y/o de gran tamaño.
- No deslice utensilios de metal pesados a través de la cubierta pues pueden rayarla.
- No use aluminio ni contenedores del tipo de aluminio. El aluminio se puede derretir en la cubierta de vidrio cerámico. Si el metal se derrite en la cubierta, no use la estufa. Llame a un técnico autorizado.
- Si se produce un derrame cuando esté cocinando, límpielo inmediatamente de la cubierta cuando ésta esté caliente para evitar una limpieza más difícil después. Tenga mucho cuidado, limpie el derrame con una toalla seca y limpia.
- No deje que los derrames permanezcan sobre la cubierta o sobre la moldura de la cubierta por un período de tiempo prolongado.
- No use polvos de limpieza abrasivos ni esponjas de restregar que puedan rayar la cubierta.
- No use blanqueador a base de cloro, amoníaco ni otros limpiadores que no hayan sido específicamente recomendados para usar en el vidrio cerámico.
- Para conservar el apperance del cubierta de vidrio cerámico, limpie después de cada uso.

SUPERFICIE DE LOS ELEMENTOS TUBULARES (MODELOS SELECTOS)

NOTAS:

SUPERFICIE DE LOS ELEMENTOS TUBULARES

- Limpie la cubierta de la estufa después de cada uso.
- Limpie los derrames ácidos o azucarados tan pronto como la cubierta se haya enfriado pues estos derrames pueden descolorar o marcar la porcelana.

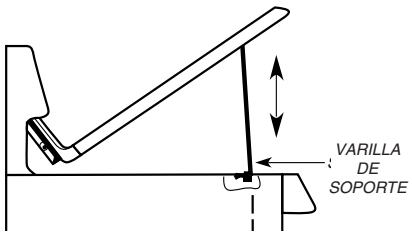
Para evitar que la cubierta de porcelana se descolore o manche:

- Para disminuir la descoloración y agrietamiento, evite usar calor alto por períodos de tiempo prolongado.
- No use utensilios demasiado grandes. Los utensilios no deben extenderse 1-2 pulgadas más allá del elemento.
- Cuando haga conservas o cocine con ollas grandes, use el Elemento para Conservas (Modelo CE1). Póngase en contacto con su distribuidor Maytag para los detalles o llame al 1-800-688-8408 para hacer un pedido.
- Límpielos con frecuencia. (Ver pagina 50.)

LEVANTE LA CUBIERTA DE PORCELANA

Para levantar: Cuando esté fría, sujete la cubierta por el borde delantero. Suavemente levántela hasta que las dos varillas de soporte entren en su lugar con un chasquido.

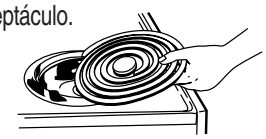
Para bajar: Sujete el borde delantero de la cubierta y cuidadosamente empuje hacia atrás sobre cada varilla de soporte para soltarlas. Luego baje la cubierta a su lugar.



ELEMENTOS TUBULARES

- Cuando un elemento está encendido, ocurrirán ciclos de encendido y apagado para mantener el ajuste de calor seleccionado.
- Los elementos tubulares se autolimpian. No los sumerja en agua.

PARA SACAR: Cuando estén fríos, levante el elemento. Cuidadosamente tire de él hacia afuera y aléjelo del receptáculo.



PARA VOLVER A COLOCAR: Inserte los bornes del elemento en el receptáculo. Guíe el elemento hasta que quede en su lugar. Oprima hacia abajo en el borde exterior del elemento hasta dejarlo nivelado sobre el platillo protector.

PLATILLOS PROTECTORES

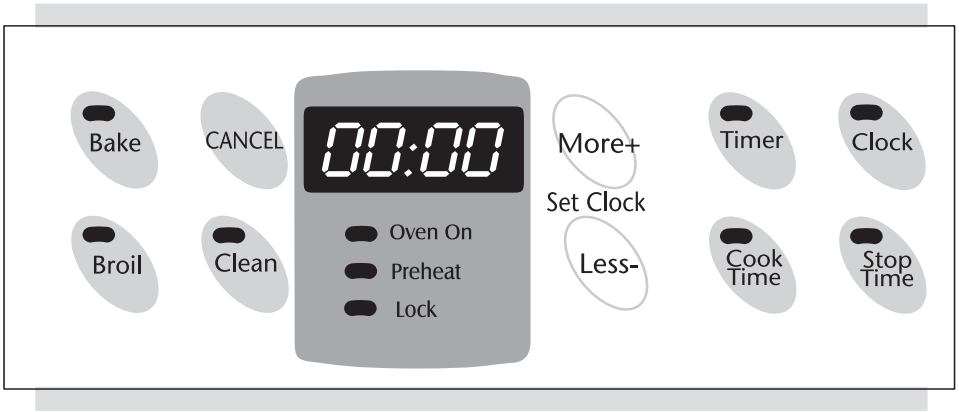
Los platillos protectores debajo de cada elemento recogen los derrames y deben ser usados siempre. La ausencia de los platillos protectores cuando esté cocinando puede dañar el alambrado.

Para evitar el riesgo de un choque eléctrico o de un incendio, nunca forre los platillos protectores con papel de aluminio.

Los platillos protectores se descolorarán o agrietarán con el tiempo. Esto no afecta la eficacia al cocinar.

HORNEADO

El control electrónico está diseñado para facilitar la programación. El indicador visual en el control electrónico muestra la hora del día, el indicador de tiempo y la temperatura del horno. El estilo y las características pueden ser levemente diferentes dependiendo del modelo.



TECLAS DE FUNCIONES

➢ Oprima y mantenga oprimida estas teclas para programar el tiempo, la temperatura del horno o para seleccionar asado a la parrilla 'HI' (ALTO) o 'LO' (BAJO). No se emite ninguna señal sonora cuando estas teclas son oprimidas.

➢ Oprima esta tecla para cancelar todas las operaciones excepto el Indicador de Tiempo y el Reloj.

➢ Las teclas de funciones son: **Bake** (Hornear), **Broil** (Asar a la Parrilla), **Clean** (Limpieza), **Timer** (Indicador de Tiempo), **Clock** (Reloj), **Cook Time** (Tiempo de Cocción), **Stop Time** (Hora de Parada) y **CANCEL** (Cancelar). Se oirá una señal sonora cuando estas teclas sean oprimidas.

➢ Todas las teclas de funciones excepto la tecla **CANCEL** están provistas de una luz indicadora.

➢ Cuando se oprime la tecla **Bake** o **Broil** la luz indicadora se iluminará para indicarle a usted que el horno está programado para esa operación.

Las luces indicadoras en las teclas **Clean**, **Timer**, **Clock**, **Cook Time** y **Stop Time** destellarán cuando se oprima la tecla. Estas luces indicadoras dejarán de destellar pero permanecerán iluminadas una vez que comience la función seleccionada.

➢ Si una luz indicadora en una tecla de función está encendida y usted selecciona una segunda operación:

– Puede que el control no acepte esa operación o

– La luz indicadora en la primera tecla se obscurecerá levemente y la luz indicadora en la tecla que usted recién oprimió estará bien "iluminada". Esto le indica a usted que ha ajustado el control para dos operaciones.

Por ejemplo: Si usted programa el horno para hornear a 177° C (350° F) y luego establece un tiempo de duración, la luz indicadora en la tecla **Bake** se obscurecerá y la luz indicadora en la tecla **Timer** estará totalmente iluminada.

El indicador visual mostrará la operación para la tecla "bien iluminada". Oprima la tecla de funciones con la luz "obscurecida" para volver a desplegar esa operación.

NOTA: Si transcurren más de 30 segundos después de oprimir una tecla de función y una tecla More+ (Más+) o Less- (Menos-), el programa será cancelado y el indicador visual volverá al despliegue anterior.

TECLA BAKE (HORNEAR)

Se usa para hornear y asar.

1. Oprima la tecla **'Bake'** (Hornear).
2. Oprima la tecla **More+** (Más+) o **Less-** (Menos) para seleccionar la temperatura del horno.

Ver información adicional en las página 45.

TECLA BROIL (ASAR)

Se usa para dorar o asar a la parrilla.

1. Oprima la tecla **'Broil'**.
2. Oprima la tecla **More+** (Más+) o **Less-** (Menos) para seleccionar HI o LO broil.

Ver información adicional en las página 47.

TECLA CLEAN (LIMPIEZA)

Se usa para programar un ciclo de autolimpieza.

PARA MODELOS JUNTO CON UN MANUAL PUERTA CERRADURA:

1. Cierre la puerta de horno.
2. Oprima la tecla **'Clean'**. "3:00" aparecerá en el indicador visual.
3. El horno se preestablece para Impiar por 3 horas. Oprima la tecl **More+** (Más+) o **Less-** (Menos-) para cambiar el tiempo de limpieza, si se desea.

Ver información adicional en las página 49.

PARA MODELOS JUNTO CON UN AUTOMÁTICO PUERTA CERRADURA:

1. Oprima la tecla **Clean.** "– –:– –" aparecerá en el indicador visual.
2. Oprima la tecla **More+** (Más+) o **Less-** (Menos). El horno se preestablece para Impiar por 3 horas.

3. Oprima la tecla **More+** (Más+) o **Less-** (Menos) para cambiar el tiempo de limpieza, si se desea. Seleccione 2 horas para suciedad leve hasta 4 horas para muy sucio.

Ver información adicional en las páginas 56-57.

TECLA COOK TIME/STOP TIME (TIEMPO DE COCCIÓN/HORA DE PARADA)

Se usa para programar el horno para que comience y se detenga automatáticamente.

1. Oprima la tecla '**Cook Time**'. Oprima las teclas numéricas correspondientes para programar el tiempo de cocción en horas y minutos.
2. Oprima la tecla '**Bake**'. Oprima las teclas numéricas correspondientes a la temperatura deseada.
3. Para retrasar el comienzo del tiempo de cocción oprima la tecla '**Stop Time**'. Oprima las teclas numéricas correspondientes para programar la hora en que usted desea que el horno se apague.

Ver información adicional en las páginas 46.

PROGRAMANDO EL RELOJ

1. Oprima la tecla '**Clock**'.
2. Oprima y mantenga oprimida la tecla **More+** (Más+) o **Less-** (Menos-) hasta que la hora correcta del día aparezca en el indicador visual.

El indicador visual destellará cuando se suministra energía eléctrica por primera vez a la estufa o si ha habido una interrupción de la corriente eléctrica.

Para volver a desplegar la hora del día cuando otra función está desplegada, oprima la tecla **Clock**.

La hora del reloj no puede ser cambiada cuando el horno ha sido programado para horneado controlado por reloj, para el ciclo de autolimpieza o para el ciclo de autolimpieza diferida.

PROGRAMACIÓN DEL INDICADOR DE TIEMPO

El indicador de tiempo puede ser programado desde un minuto (0:01) hasta 9 horas y 59 minutos (9:59).

El indicador de tiempo puede ser usado independientemente de cualquier otra actividad del horno y puede ser ajustado mientras otra función del horno está en operación. ***EL INDICADOR DE TIEMPO NO CONTROLA EL HORNO.***

1. Oprima la tecla **Timer**.
2. Oprima y mantenga oprimida la tecla **More+** (Más+) o **Less-** (Menos-) hasta que el tiempo correcto aparezca en el indicador visual.
   - ➢ El indicador de tiempo comenzará automáticamente tras cuatro segundo. Los dos puntos que contellean indican que el temporizador está en uso durante la operación de otra funcion.
   - ➢ En el extremo del conjuto del tiempo, una señal acústica larga sonará. (Para cambiar el número de las señales acústicas del temporizador, vea abajos.)

PARA CANCELAR EL INDICADOR DE TIEMPO: Oprima y mantenga oprimida la tecla Timer durante tres segundos. La hora del día volverá a aparecer en el indicador visual.

OPCIÓNS DE CONTROL

SEÑAL SONORA DE HORNEADO CONTROLADO POR RELOJ

Option 1: (opción de fábrica) Cuatro señales sonoras al fin del horneado, después una señal sonora cada 30 segundos durante los cinco minutos siguientes o hasta que se oprima la tecla Cancel.

Option 2: Cuatro señales sonoras al final del horneado, luego ninguna otra señal sonora.

Option 3: Cuatro señales sonoras al final del horneado, luego una señal sonora cada minuto durante las siguientes 12 horas o hasta que se oprima la tecla **CANCEL**.

PROGRAMACIÓN DE LAS SEÑALES SONORAS DE HORNEADO CONTROLADO POR RELOJ:

1. Oprima la tecla **Cook Time** y **Clock** al mismo tiempo y manténgalas oprimidas durante tres segundos.
   - ➢ Se escuchará una sola señal sonora.
   - ➢ El indicador visual mostrará la opción actual.
2. Oprima la tecla **More+** (Más+) o **Less-** (Menos) para seleccionar el número de la opción que usted desea. La hora correcta del día volverá a aparecer en el indicador visual después de cuatro segundos.

CANCELACIÓN DE LA VISUALIZACIÓN DEL RELOJ

Si usted prefiere que la hora del día no sea desplegada:

PARA CANCELAR: Oprima la tecla **Clock** y **CANCEL** a un mismo tiempo y manténgalas oprimidas durante tres segundos.

Cuando desaparece el reloj, oprima la tecla **Clock** para que aparezca brevemente la hora del día, si se desea.

PARA RESTAURAR: Oprima la tecla **Clock** y **CANCEL** al mismo tiempo y manténgalas oprimidas durante tres segundos. La hora del día volverá a aparecer en el indicador visual.

APAGADO AUTOMÁTICO DEL HORNO/SÁBADO MODO

El horno se apagará automáticamente después de 12 horas, si usted lo deja accidentalmente encendido. Usted puede desactivar esta característica si lo desea.

PARA ELIMINAR EL APAGADO AUTOMÁTICO DEL HORNO DESPUÉS DE 12 HORAS:

1. Oprima la tecla **Clock** y manténgala oprimida durante tres segundos.
2. Oprima y mantenga oprimida la tecla **More+** (Más+) o **Less-** (Menos-) hasta que aparezca 8:88 en el indicador visual. La hora correcta del día reaparecerá en el indicador después de cuatro segundos.

PARA RESTABLECER: Repita los pasos 1 y 2. Se desplegará 12:00 brevemente en el indicador visual seguido de la hora correcta del día.

BLOQUEO DE CONTROL

La característica de bloqueo de control evita que el horno pueda ser encendido.

PARA PROGRAMAR LA OPCIÓN DE BLOQUEO DE CONTROL:

1. Oprima y mantenga oprimida la tecla **Stop Time** y **CANCEL** a un mismo tiempo durante tres segundos.

2. Aparecerá "OFF" en el indicador visual cuando esta característica esté activada. Solamente la función Reloj e Indicador de Tiempo operarán cuando la característica de bloqueo de control esté activada.

Repita el paso 1 para desactivar.

AJUSTE DE LA TEMPERATURA DEL HORNO

Usted puede ajustar la temperatura del horno si considera que el horno no está horneando correctamente. Para decidir cuanto debe cambiar la temperatura, ajuste la temperatura 15° C (25° F) más alta o más baja que lo que recomienda su receta, luego hornee. Los resultados de la prueba deben darle una idea de cuanto debe ajustar la temperatura.

PARA AJUSTAR LA TEMPERATURA DEL HORNO:

1. Oprima la tecla **Bake**.

2. Coloque 288° C (550° F) oprimiendo la tecla **More+** (Más+).

3. Oprima y mantenga oprimida la tecla **Bake** durante tres segundos hasta que aparezca 00° en el indicador visual.

➢ Si la temperatura del horno estaba previamente ajustada, se desplegará el cambio. Por ejemplo, si la temperatura del horno fue reducida en 15°, el indicador visual mostrará menos 15°.

4. Oprima y mantenga oprimida la tecla **More+** (Más+) o **Less-** (Menos-) para cambiar la temperatura. Cada vez que se oprime una de estas teclas, la temperatura cambia en 5°.

➢ La temperatura del horno puede ser **aumentada o disminuida** en 5° hasta 35°.

5. La hora del día automáticamente reaparecerá en el indicador visual.

No es necesario reajustar la temperatura del horno si hay una interrupción o falla de la corriente eléctrica. Las temperaturas de asado a la parrilla y limpieza no pueden ser ajustadas.

HORNEADO Y ASADO A LA PARRILLA

⚠ ADVERTENCIA:

- ➢ Asegúrese de que todos los materiales de empaque hayan sido sacados del horno antes de encenderlo.
- ➢ No use el horno para almacenar los alimentos o los utensilos.
- ➢ **Advertencia Sobre Alimentos Preparados:** Siga las instrucciones del fabricante de los alimentos, si un recipiente plástico de alimento congelado y/o su tapa se deforma, comba o se daña de otra manera la cocción, descarte inmediatamente el alimento y su envase. El alimento puede estar contaminado.
- ➢ Siga las instrucciones del fabricante cuando use bolsas para cocinar en el horno.
- ➢ Cuando el horno esté en uso, el área cerca del respiradero del horno puede estar caliente al tacto.

Para los sugerencias adicionales sobre norneado y asado a la parrilla, vea el folleto **"La Cocina Fácil"**.

PROGRAMACIÓN DE LOS CONTROLES

1. Oprima la tecla **Bake**. Se iluminará la luz indicadora en la tecla Bake, y en el indicador visual aparecerá 000.

2. Oprima o mantenga oprimida la tecla **More+** (Más+) o **Less-** (Menos-) para seleccionar la temperatura del horno.

➢ Se iluminará 177° C (350° F) cuando cualquiera de las dos teclas sea oprimida y la temperatura del horno puede ser ajustada de 77° C a 288° C (170° F a 550° F).

3. Habrá un retraso de cuatro segundos antes de que el horno se encienda. Cuando el horno se enciende la luz indicadora 'Oven On' se iluminará y la luz 'Preheat' se iluminará.La temperatura preseleccionada permanecerá en el indicador visual.

4. Espere de 8 a 15 minutos para que el horno se precaliente. Una señal sonora indicará que el horno ya está precalentado. La luz indicadora 'Oven On' permanecerá iluminada. La luz indicadora 'Preheat' se apagará.

5. Coloque la comida en el horno.

➢ La temperatura del horno puede ser cambiada en cualquier momento oprimiendo la tecla **More+** (Más+) o **Less-** (Menos-) para la temperatura deseada. Si se despliega otra función, oprima la tecla **Bake**, luego oprima la tecla **More+** (Más+) o **Less-** (Menos-) para seleccionar la nueva temperatura.

6. Revise el progreso de la cocción cuando haya transcurrido el tiempo mínimo de cocción. Cocine durante más tiempo si es necesario.

7. Oprima la tecla **CANCEL** y saque el alimento del horno. La luz indicadora en la tecla **Bake** se apagará. La luz indicadora 'Oven On' se apagará y la hora del día reaparecerá en el indicador visual.

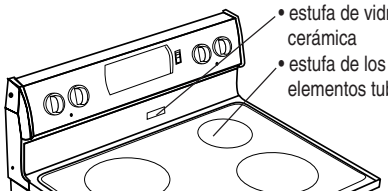
➢ Si se olvida de apagar el horno, este se apagará automáticamente después de 12 horas. Si desea desactivar esta característica, vea la página 44.

RESPIRADERO DEL HORNO

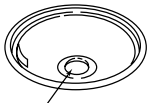
⚠ PRECAUCIÓN:

Cuando el horno está en uso, esta área puede estar caliente bastante por causa quemara. Cuando el horno esté en uso, nunca bloquee la abertura del respiradero.

LOCALIZACIÓN DEL RESPIRADERO DEL HORNO



➢ En una superficie del elemento de la bobina, sea segura que el tazón de fuente del goteo en la localización del respiradero tiene un agujero en el centro. No cubra el tazón de funte del goteo con el papel de aluminio.



APERTURA DEL RESPIRADO

Luz del Horno

Oprima el interruptor en el panel de control para encender y apagar la luz del horno. La luz del horno se enciende automáticamente cuando se abre la puerta.

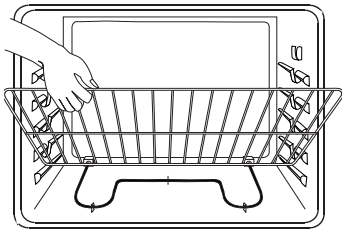
Parrillas del Horno

⚠ ADVERTENCIA:

No intente cambiar la posición de las parrillas cuando el horno esté caliente.

Su horno tiene dos parrillas. Han sido diseñadas con un tope de enganche en el borde.

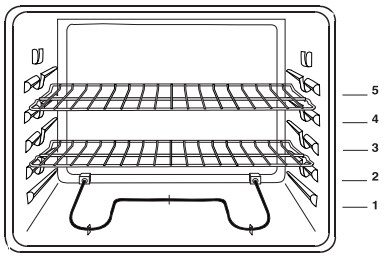
PARA SACAR: Tire de la parrilla derecho hacia afuera hasta que se detenga en la posición del tope; de enganche; levante el frente de la parrilla y tírela hacia afuera.



PARA VOLVER A COLOCAR: Coloque la parrilla en el soporte de la parrilla en el horno; incline levemente hacia arriba el extremo delantero; deslice la parrilla hacia atrás hasta que pasa sobre los topes de enganche; baje el frente de la parrilla y deslícela hacia adentro del horno.

NOTE: No cubra una parrilla completa con papel de aluminio ni coloque ppel de aluminio en la parte inferior del horno. Se aftectaràn los resultados del horneado y se puede dañar parte inferior del horno.

POSICIONES DE LA PARRILLA



PARRILLA 5 (posición más alta):

Se usa para tostar pan o asar a la parrilla alimentos delgados no grasosos.

PARRILLA 4:

Se usa para la mayoría de los asados a la parrilla.

PARRILLA 3:

Se usa para hornear alimentos en una bandeja de hornear galletas o un molde para rollo de mermelada, para pasteles, pays de frutas o alimentos congelados.

PARRILLA 2:

Se usa para asar cortes de carne pequenos, cacerolas, hornear baguetas de pan, pasteles en moldes de tubo o flanes.

PARRILLA 1:

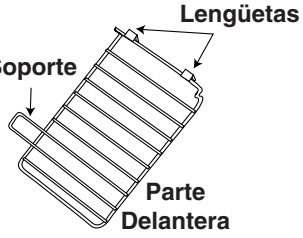
Se usa para asar pedazos grandes de carne y carne de ave, pays congelados, suflés de postre o pasteles esponjosos.

HORNEADO CON VARIAS PARRILLAS:

Dos parrillas: Use las posiciones 2 y 4, o 1 y 4.

MEDIA PARRILLA
(modelos selectos)

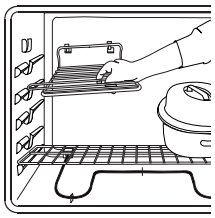
PARA INSTALAR EN EL HORNO:



1. Siempre instale la media parrilla cuando el horno esté frío.
2. Sujete el centro superior de la media parrilla. Alinee el soporte lateral entre las guías cuarta y quinta de la parrilla del horno. Inserte las dos lengüetas situadas en el marco trasero de la media parrilla en las ranuras en la parte trasera superior izquierda de la pared del horno.
3. Empuje hacia abajo firmemente la superficie superior de la media parrilla hasta que las lengüetas se deslicen dentro de la ranura y el soporte lateral de la media parrilla descanse en la guía de la cuarta parrilla del horno.
4. Verifique la instalación correcta colocando su mano en la superficie superior de la media parrilla y oprimiendo firmemente hacia abajo.

PARA SACAR LA MEDIA PARRILLA DEL HORNO:

Cuando el horno esté frío, sujete el cen tro superior de la media parrilla y tire de ella hacia arriba hasta que las lengüetas traseras se deslicen fuera de las ranuras traseras del horno.



NOTAS:

- No use utensilios que se extiendan más allá del borde de la parrilla.
- Para mejores resultados, deje 5 cm (dos pulgadas) entre el utensilio colocado en la parrilla y la pared lateral del horno.
- Cuando abra la puerta del horno, deje salir el aire y el vapor caliente antes de extraer los alimentos del horno.
- Tenga cuidado cuando retire artículos que estén en la media parrilla para evitar quemaduras.
- Saque con cuidado los alimentos de la parrilla inferior para mover la media parrilla.
- El kit de accesorios de "HALFRACK" está disponible cuando no está incluido con el rango. Llamada 1-800-688-8408.

HORNEADO, CONT.

ASAR A LA PARRILLA

1. Oprima la tecla **Broil**. La luz indicadora se iluminará en la tecla Broil y 000 se iluminará en el indicador visual. La luz indicadora 'Oven On' se iluminará. Habrá un retraso de ocho segundos antes de que el horno se encienda.
2. Oprima la tecla **More+** (Más+) para seleccionar asado a la parrilla **'HI'** (ALTO) o la tecla **Less-** (Menos-) para seleccionar asado a la parrilla **'LO'** (BAJO). Seleccione 'HI broil' para asado a la parrilla normal. Seleccione 'LO broil' para asado a la parrilla a temperatura baja para los alimentos que demoran más en cocinarse, tal como la carne de ave.
3. Por dorarando óptimo, precaliente el elemento del asador durante tres a quatro minutos antes de colocar el alimento en el horno.
4. Coloque el alimento en el horno. Dejando la puerta del horno abierta hasta la posición de detender el asado (alrededor de 10 cm / 4 pulgadas).
5. De vuelta a la carne una vez, cuando esté a medio cocinar.
6. Oprima la tecla **CANCEL**. Saque el alimento y la asadera del horno. La luz indicadora 'Oven On' se apagará y la luz indicadora **'Broil'** se apagará. La hora del día volverá a aparecer en el indicador visual.

NOTAS:

- Para obtener los mejores resultados, use una asadera diseñada para asar a la parrilla.
- Espere asan epócas de aumentar y bronceando para ser levemente más ligero si la aplicación está instalada en un circuito de 208 voltios.
- Vea la tabla para asar a la parrilla en el folleto **"La Cocina Fácil"** para las temperaturas y tiempos de asado recomendados y sugerencias para horneado y asado al horno.

TABLA PARA ASAR A LA PARRILLA

Tipo de Carne	Posición de la Parrilla*	Término de Cocción	Tiempo Total de Cocción (Minutos)**
Tocino	4	Bien Asado	6 a 10 min.
Bistecs -- 2,5 cm (1") de grosor	4 4	Medio Bien Asado	15 a 18 min. 19 a 23 min.
Pollo -- Presas	3 o 4	Bien Asado	Asado Bajo (LO) 30 a 45 min.
Pescado -- Filetes	4	Desmenuzado	8 a 12 min.
Bistecs, 2,5 cm (1") de grosor	4	Desmenuzado	10 a 15 min.
Carne de Res Molida -- Hamburguesas, 2 cm (3/4") de grosor	4	Bien Asado	15 a 18 min.
Jamón -- Rebanadas Precocidas 1, 3 cm (2") de groser	4	Tibio	8 a 12 min.
Chuletas de Cerdo -- 2, 5 cm (1") de groser	4	Bien Asado	22 a 26 min.

* La posición de la parrilla superior es #5.
** Los tiempos de cocción son aproximados y pueden variar dependiendo de la carne.

HORNEADO CONTROLADO POR RELOJ

⚠ ADVERTENCIA:

- ➢ Los productos altamente perecederos tales como los productos lácteos, carne de cerdo, carne de ave o mariscos no se recomiendan para cocción diferida.
- ➢ El horneado controlado por reloj no se recomienda para artículos que requieren precalentamiento del horno tales como pasteles, galletas y panes.

El reloj debe estar funcionando y puesto a la hora correcta del día para que esta característica funcione correctamente.

El Horneado Controlado Por Reloj se usa para encender y apagar el horno a una hora predeterminada del día. Esta característica puede ser usada ya sea para horneado o autolimpieza.

- ➢ **Comienzo Inmediato:** El horno se enciende inmediatamente y se apaga automáticamente a una hora predeterminada.
- ➢ **Comienzo Diferido:** Retrasa el comienzo del horneado o de la limpieza y se apaga automáticamente una hora predeterminada.

El tiempo de cocción puede ser ajustado hasta para solamente 11 horas y 59 minutos (11:59).

PROGRAMACIÓN DE LOS CONTROLES

1. Oprima la tecla **Cook Time** (Tiempo de Cocción). La luz indicadora en la tecla **Cook Time** destellará y 0:00 se iluminará en el indicador visual.
2. Oprima o mantenga oprimida la tecla **More+** (Más+) o **Less-** (Menos-) para poner el tiempo de cocción.
3. Oprima la tecla **Bake**. La luz indicadora de la tecla **Bake** se iluminará y 000 se iluminará en el indicador visual.

   NOTA: Si la tecla 'Bake' no es oprimida dentro de cuatro segundos, se oirán señales sonoras y 000 destellará en el indicador visual.
4. Oprima o mantenga oprimida la tecla **More+** (Más+) o **Less-** (Menos-) para poner la temperatura del horno.
5. **Si usted desea diferir el comienzo del horneado:** (de lo contrario, pase al #6)

   ➢ Oprima la tecla **Stop Time** (Tiempo Parada). La luz indicadora de la tecla **Stop Time** iluminará.

   Oprima y mantenga oprimida la tecla **More+** (Más+) o **Less-** (Menos-) para poner hora del día en que usted desea se apague el horno.

   ➢ Oprima la tecla **Clock**. La hora del día volverá a aparecer en el indicador visual
6. Cuando el horno se enciende, la luz indicadora 'Oven On' se iluminará. La temperatura del horno aparecerá en el indicador visual. Oprima la tecla **Cook Time** para desplegar el tiempo de cocción restante.
7. El horno se apagará automáticamente. Se oirán cuatro señales sonoras y 'End' (Fin) se iluminará en el indicador visual. Se escuchará una señal sonora cada 30 segundos durante los próximos 5 minutos.
8. Oprima la tecla **CANCEL** y las señales sonoras se acabarán. Saque el alimento del horno.

NOTAS:

- ▮ No es necesario establecer una hora de comienzo. El control determinará cuando encenderá el horno basado en el tiempo de horneado que usted determinó.
- ▮ Ver en la página 44 si usted desea cambiar las señales sonoras de fin de horneado.

Cuidado y Limpieza

Autolimpieza del Horno

⚠ ADVERTENCIA:

- ➢ Es normal que las piezas de la estufa se calienten durante el ciclo de limpieza.
- ➢ Evite tocar la puerta, la cubierta, la ventana o el área de ventilación del horno durante un ciclo de limpieza.
- ➢ Para evitar daño a la puerta del horno, no intente abrirla cuando la palabra LOCK aparezca en el indicador visual.
- ➢ *No use limpiadores de hornos comerciales* en el acabado del horno autolimpiante ni alrededor de ninguna pieza del horno pues puede danar el acabado o las piezas.

El ciclo de autolimpieza usa temperaturas de cocción superiores a las normales para limpiar automáticamente todo el interior del horno.

Es normal que occuran llamaradas, humo o llamas durante la limpieza si el horno está demasiado sucio. Es mejor limpiar el horno regularmente en vez de esperar hasta que se haya acumulado demasiada suciedad.

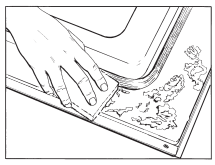
Durante el proceso de limpieza, la cocina debe estar bien ventilada para eliminar los olores normales asociados con la limpieza.

ANTES DE LA AUTOLIMPIEZA

Dé vuelta apagado a la luz del horno antes de que limpie como la luz puede quemar durante el ciclo limpio.

Retire la asadera, todos los utensilios y las parrillas del horno. ***Las parrillas del horno se pueden descolorar y no se pueden deslizar fácilmente después de un ciclo de autolimpieza.***

Limpie el marco del horno, el marco de la puerta (el área fuera del empaque de la puerta) y alrededor de la abertura en el empaque de la puerta con un agente de limpieza no abrasivo tal como 'Bon Ami' o con detergente y agua. Estas áreas no están expuestas a las temperaturas de limpieza y deban ser limpiadas para eviter que la suciedad queme y pegue durante el ciclo de limpieza.



Para evitar dano no limpie ni frote el empaque situado alrededor de la puerta del horno. El empaque está dienado para sellar hermeticamente el calor durante el ciclo de limpieza.

Limpie el exceso de grasa o derrames del panel inferior del horno para evitar humo excesivo, llamaradas durante el ciclo de limpieza. Para la facilidad de la limpieza, el elemento de calefacción puede ser levantado levemente (1 inch).

Limpie los derrames azucarados y los derrames ácidos tales como jugo de limón, salsa de tomate o salsas a base de leche. La porcelena esmaltada es resistenet al ácidc pero no a prueba de ácidos. ***El acabodo de porcelana puede descolorarse si los derrames ácidos no son limpiados antes de un ciclo de autolimpieza.***

DURANTES DE LA AUTO-LIMPIEZA

La puerta del horno se da art si se fuerza para abrirla cuando la palabra 'LOCK' esta todav'a desplegada en el indicador visual.

Las primeras veces que el horno sea limpiado, puede detectarse algo de humo y un poco de olor. Esto es normal y disminuirt o desaparecert con el uso. Si el horno está demasiado sucio o si la asadera fue dejada accidentalmente en el horno, puede producirse humo y olor excesivos.

A medida que el horno se calienta y se enfría, usted puede o'r ruidos de piezas metálicas que se expanden y contraen. Esto es normal y no causará da o a su electrodomestico.

DESPUÉS DE LA AUTO-LIMPIEZA

Aproximadamente depués de una hora de haberse terminado el cico de autolimpieza, el bloqueo de la puerta se desenganchará y la luz indicadora 'LOCK' se apagará en el indicador visual. En este momento la puerto puede desbloquerse y abrirse.

Algunas veces la suciedad puede dejar una ceniza de color gris claro, tipo polvo la cual puede eliminarse con un pano húmdeo. Si queda suciedad en el horno, significa que el ciclo de limpieza no fue lo suficientemente largo. La suciedad puede quitarse durante el próximo cicle de limpieza.

Si las parrillas del horno no se retiraron y no se deslizan suavemente después de un ciclo de limpieza, frote las parrillas y los soportes con una pequena cantidad de aceite vegetal para restaurar la facilidad de movimiento.

Finas líneas pueden aparecer en la porcelana resultando las de la calefacción y el refrascarsedel final. Esto es normal y no afectará funcion amiento.

Puede que aparezca una escoloración blanca depués de la limpieza si no se limpiaron los derrames ácidos o azucarados antes del ciclo limpieza. Esto es normal y NO afectará el rendimento del horno.

PROGRAMACIÓN DE LOS CONTROLES PARA EL HORNO AUTOLIMPIANTE

NOTA: Estas instrucciones cubren el bloqueo automático y modelos manuales del bloqueo.

1. Cierre la puerta del horno.

2. Mueva la palanca de bloqueo de la puerta a la derecha a la posición bloqueada.

3. Oprima la tecla **Clean**.

➢Flash CLEAN de la voluntad en la visualización.

➢En indicador selecto del LOCK de los models la palabra aparecerá. "--:--" o 3:00 aparecerá en el indicador visual.

Si la puerta no está bien cerrada o bloqueada, en el indicador visual aparecerá "dr".

4. Oprima la tecla **More+** (Más+) o **Less-** (Menos-) para cambiar el tiempo de limpieza, si se desea. El horno se preestablece para limpiar por 3 horas o, seleccione 2 horas para suciedad leve hasta 4 horas para muy sucio.

5. SI USTED DESEA RETRASAR EL COMIENZO DE LA LIMPIEZA (de lo contrario, pase al # 6):

➢Oprima la tecla **Stop Time**.

➢Oprima la tecla **More+** (Más+) o **Less-** (Menos-) para seleccionar la hora del día en que usted desea que el horno se apague.

➢Oprima la tecla **Clock** y la hora del día volverá a aparecer en el indicador. Oprima la tecla **Stop Time** para que aparezca la hora que usted seleccionó.

6. Cuando el horno se enciende:

➢La luz indicadora 'Oven On' se iluminará

➢La luz indicadora 'Lock' también se iluminará cuando el horno se caliente a 204° C (400° F). No se puede abrir la puerta cuando la luz indicadora 'Lock' esté iluminada

7. Aproximadamente una hora después de que el ciclo de limpieza termina, la luz indicadora 'Lock' se apagará. Después la puerta del horno

puede ser abierta. (Modelos selectos - mueva la palanca de bloqueo de la puerta a la izquierda para desbloquearla.)

PARA CANCELAR EL CICLO DE LIMPIEZA:

Oprima la tecla **CANCEL**. Si la luz indicadora 'Lock' NO está iluminada, desbloquee (modelos selectos) y abra la puerta del horno. Si la luz indicadora 'Lock' está iluminada, deje que el horno se enfríe durante una hora y luego desbloquee (modelos selectos) y abra la puerta del horno.

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA

⚠ ADVERTENCIA:

- **Asegúrese que la estufa esté apagada y que todas las partes estén frías antes de manipularla o limpiarla. Esto es para evitar el daño y las posibles quemaduras.**
- Para evitar las manchas o decoloraciones, limpie la estufa después de cada uso.
- Si se quita alguna parte, asegúrese que vuelva a colocarse correctamente.

PROTECTOR TRASERO Y CUBIERTA

PORCELANA ESMALTADA (CUBIERTA SUPERFICIE DE LOS ELEMENTOS TUBULARES Y MOLDURA DU CUBIERTA - VIDRIO CERÁMICO)

La porcelana esmaltada es vidrio fusionado con metal y puede agrietarse o picarse con el mal uso. Es resistente al ácido pero no es a prueba de ácido. Todos los derrames especialmente los derrames ácidos o azucarados deben ser limpiados inmediatamente con un paño seco.

- Cuando esté fría, lave con agua jabonosa, enjuague y seque.
- Nunca limpie la superficie caliente o tibia con un paño húmedo. Esto puede causar agrietamiento o picadura.
- Nunca use limpiadores de horno, agentes de limpieza abrasivos o cáusticos en el acabado exterior de la estufa.

ASADERA E INSERTO

Nunca cubra el inserto con papel de aluminio pues esto evita que la grasa se escurra a la bandeja inferior.

- Coloque un trapo enjabonado sobre el inserto y la bandeja; deje que se empape para aflojar la suciedad.
- Lave en agua tibia jabonosa. Utilice un estropajo lleno de jabón para quitar la suciedad persistente.
- La bandeja del asador y el inserto pueden limpiarse en el lavavajillas.

ÁREA DE LA TECLA DE CONTROL Y EL RELOJ

- Para activar el "Cierre de Control" para la limpieza, consulte la página 44.
- Limpie con un trapo húmedo y seque.
- Pueden usarse limpiadores para vidrio si se rocían primero en un trapo. ***NO rocíe directamente en la tecla de control y en el área de pantalla.***

PERILLAS DE CONTROL

- Quite las perillas en posición de OFF (apagado), jalándolas hacia delante.
- Lave, enjuague y seque. No use agentes de limpieza abrasivos ya que pueden rayar el acabado.
- Encienda cada elemento para asegurarse que las perillas se hayan colocado nuevamente de manera correcta.

PLATILLOS PROTECTORES – PORCELANA (MODELOS SELECTOS)

La porcelana se puede descolorar o agrietarse si se sobrecalienta. Esto es normal y no afectará el rendimiento al cocinar.

- Cuando se enfríe, lave después de cada uso, enjuague y seque para evitar manchado o descoloración. Los platillos pueden ser lavados en el lavavajillas.
- Para limpiar suciedad excesiva, remoje en agua caliente con jabón, luego use un limpiador abrasivo suave tal como 'Soft Scrub'* y una esponja plástica de fregar.
- Par suciedad quemada, sáquelos de la estufa, colóquelos sobre periódicos y cuidadosamente rocíe con un limpiador de horno comercial. *(No rocíe las superficies adyacentes.)* Coloque en una bolsa de plástico y deje remojar durante varias horas. Poniéndose guantes de goma, sáquelos de la bolsa, lave, enjuague y seque bien.

PLATILLOS PROTECTORES – CROMO (MODELOS SELECTOS)

- Cuando se enfríe, lave después de cada uso, enjuague y seque para evitar manchado o descoloración. Los platillos pueden ser lavados en el lavavajillas.
- Para limpiar suciedad excesiva, remoje en agua caliente con jabón, luego use un limpiador abrasivo suave tal como 'Soft Scrub'* y una esponja plástica de fregar.

ESMALTE (PINTADO) – PANELES LATERALES, GAVETA DE ALMACENAMIENTO Y PUERTA DEL TOCARAS (MODELOS SELECTOS)

- Cuando esté frío, lave con agua jabonosa tibia, enjuague y seque. Nunca limpie una superficie tibia o caliente con un trapo húmedo, ya que esto puede dañar la superficie y causar quemaduras por vapor.
- Para la suciedad persistente, utilice agentes limpiadores moderadamente abrasivos como la pasta de bicarbonato de sodio o Bon Ami *. No utilice agentes limpiadores abrasivos como estropajos con malla de acero o limpiadores para hornos. Estos productos rayarán o dañarán permanente-mente la superficie.

  NOTA: *Utilice una toalla o trapo seco para limpiar derrames, especialmente los ácidos o azucarados. La superficie puede decolorarse u opacarse si la suciedad no se elimina de inmediato. Esto es especialmente importante para las superficies blancas.*

VIDRIO - VENTANAS Y PUERTAS DE HORNO (MODELOS SELECTOS)

- Evite usar muca agua pues puede escurrirse debajo o detrás del vidrio causando manchas.

* Los nombres de marca de productos de limpieza son marcas registradas de los respectivos fabricantes.
** Llame al 1-800-688-8408 para solicitarla.

CUIDADO Y LIMPIEZA, CONT.

- Lave con jabón. Enjuague con agua limpia y seque. El limpiador de vidrio puede usarse si se rocia en un paño primero.
- No utilice materiales abrasivos como estropajos, estropajos con malla de acero o agentes limpiadores en polvo, ya que éstos dañarán el vidrio.

SUPERFICIE PARA COCINAR DE VIDRIO CERÁMICA –

(MODELOS SELECTOS)

Nunca use limpiadores de horno, blanqueador con cloro, amoníaco o limpiadores de vidrio que contenga amoníaco. NOTA: Llame a un reparador autorizado si la cubierta de vidrio cerámico se agrieta, quiebra o si el metal o el papel de aluminio se derrite sobre la cubierta.

- **Deje que la cubierta se enfríe antes de limpiarla.**
- **Generalidades –** Limpie la cubierta después de cada uso o cuando sea necesario con una toalla de papel húmeda y con Cooktop Cleaning Creme* (número de parte 20000001)**. Luego lustre con un paño limpio y seco.

  NOTA: Se desarrollarán manchas permanentes si la suciedad se deja que se cocine una y otra vez usando la cubierta cuando esté sucia.
- **Manchas Rebeldes o Marcas de Metal –** Humedezca una esponja de goma que no deje marcas. Aplique Cooktop Cleaning Creme* (número de parte 20000001)** y frote para sacar tanta suciedad como sea posible. Aplique una capa delgada de crema, cubra con una toalla de papel húmeda y déjela reposar durante 30 a 45 minutos. (2 a 3 horas para el suelo muy pesado). Mantenga húmedo cubriendo la toalla de papel con el abrigo plástico. Restriegue nuevamente, luego limpie con un paño seco y limpio.

  NOTA: Solamente use esponjas LIMPIAS, HUMEDAS y que no rayen y que sean seguras para utensilios con acabado antiadherente. Se dañará el diseño y el vidrio si la esponja no está mojada, si la esponja está sucia o se usa otro tipo de esponja.
- **Suciedades Quemadas o Pegadas –** Restriegue con una esponja que no deje marcas y Cooktop Cleaning Creme* .

  NOTA: Sostenga un restregador con hoja de afeitar a un ángulo de 30° y restriegue cualquier suciedad que permanezca. Luego limpie como se describió anteriormente. ***No use la hoja de afeitar para limpieza diaria pues puede desgastar el diseño del vidrio.***

- **Plástico o Azúcar Derretida –** Inmediatamente encienda el elemento a temperatura BAJA y restriegue y raspe el azúcar o el plástico de la superficie caliente hacia un área fría. Luego apague el elemento y deje que se enfríe. Limpie el residuo con un raspador con hoja de afeitar y Cooktop Cleaning Creme*.

ACABADOS DE METAL – GUARNICIONES

- Lave con agua y jabón, limpiador de vidrio o sprays líquidos suaves.
- Para evitar rayar u opacar el acabado, no use abrasivos suaves, abrasivos, limpiadores cáusticos o ásperos tales como limpiadores de horno.

INTERIORES DEL HORNO

- Siga las instrucciones de la página 49 para configurar un ciclo de limpieza automática.

PARRILLAS DEL HORNO

- Limpie con agua jabonosa.
- Retire la suciedad persistente con polvo limpiador o con un estropajo lleno de jabón. Enjuague y seque.
- Si con el tiempo, las parrillas no se deslizan hacia fuera con facilidad, limpie el borde y el soporte de la parrilla con una cantidad pequeña de aceite vegetal para restaurar la facilidad de movimiento, limpie después el exceso de aceite. De igual manera, ponga una gota de aceite vegetal en el rodillo de la parrilla.

ACABADOS DE PLÁSTICO -

AGARRADERAS DE LAS PUERTAS Y TAPAS TRASERAS

- Cuando estén frías, limpie con jabón y agua, enjuague y seque.
- Utilice un limpiador para vidrio y un trapo suave.

NOTA: *Nunca utilice limpiadores para horno, líquido abrasivo o cáustico o limpiadores en polvo sobre los acabados de plástico. Éstos agentes limpiadores rayarán o marcarán el acabado.*

NOTA: *Para evitar las manchas o la decoloración, limpie la grasa o el ácido (tomate, limón,vinagre, leche, jugo de fruta, marinada) inmediatamente con una toalla de papel.*

* Los nombres de marca de productos de limpieza son marcas registradas de los respectivos fabricantes.

** Llame al 1-800-688-8408 para solicitarla.

MAINTENANCE

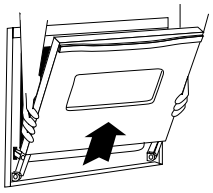
PUERTA DEL HORNO

⚠ ADVERTENCIA:

- ➢ No coloque peso en exceso ni se pare sobre la puerta del horno. Esto puede causar que la estufa se vuelque, la puerta se quiebre o que el usuario se lastime.
- ➢ No intente abrir o cerrar la puerta u operar el horno hasta que la puerta se haya colocado nuevamente y en forma correcta.
- ➢ Nunca ponga los dedos entre la bisagra y el marco delantero del horno. Los brazos de las bisagras están montados con resortes. Si se le pega accidentalmente, la bisagra se cerrará de golpe contra el marco del horno y puede lastimar sus dedos.

PARA QUITAR:

1. Cuando esté frío, abra la puerta del horno hasta la posición de tope para asar (abierta aproximadamente cuatro pulgadas).
2. Agarre la puerta de cada lado. No utilice la agarradera para levantar la puerta.
3. Levante el horno uniformemente hasta que la puerta libre los brazos de la bisagra.



PARA VOLVER A COLOCAR:

1. Agarre la puerta de cada lado.
2. Alinee las ranuras en la puerta con los brazos de la bisagra sobre la estufa.
3. Deslice la puerta hacia abajo sobre los brazos de la bisagra hasta que quede completamente asentada en las bisagras. Empuje hacia abajo las esquinas superiores de la puerta para asentarla completamente sobre las bisagras. La puerta no debe verse torcida.

NOTA: La puerta del horno en una estufa nueva puede sentirse "esponjosa" cuando se cierra. Esto es normal y disminuirá con el uso.

VENTANA DEL HORNO
(modelos selectos)

Para proteger la ventana de la puerta del horno:

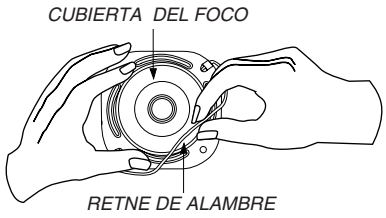
1. No use agentes de limpieza abrasivos tales como esponjas de fregar de lana de acero o limpiadores en polvo pues pueden rayar el vidrio.
2. No golpee el vidrio con ollas, sartenes, muebles, juguetes u otros objetos.
3. No cierre la puerta del horno hasta que las parrillas estén en su lugar.

Si raya, golpea, sacude o presiona el vidrio éste puede debilitar su estructura aumentando el riesgo de quebraduras posteriormente.

LUZ DEL HORNO

⚠ ADVERTENCIA:

- ➢ Desconecte la energía a la estufa antes de reemplazar el foco.
- ➢ Use un tomaollas seco para evitar posible daño a sus manos cuando esté reemplazando el foco.
- ➢ Asegúrese de que el foco esté frío antes de tocarlo.
- ➢ No toque el foco caliente con un paño húmedo pues esto puede quebrar el foco.



PARA REEMPLAZAR EL FOCO:

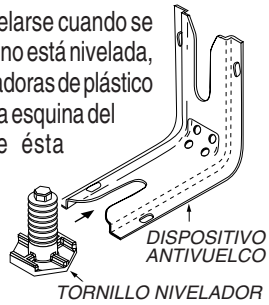
1. Cuando el horno esté frío, sujete la tapa de la bombilla en su lugar, luego deslice el retén de alambre fuera de la cubierta. **NOTA:** La cubierta de la bombilla se caerá si no es sujeta en su lugar cuando está sacando el retén de alambre.
2. Saque la cubierta del foco y el foco.
3. Coloque un foco de 40 watts para electrodoméstico.
4. Vuelva a colocar la cubierta de la bombilla y asegúrela con el retén de alambre.
5. Vuelva a enchufar la estufa. Vuelva a colocar la hora correcta.

PATAS NIVELADORAS

⚠ ADVERTENCIA:

- ➢ Asegúrese de que la ménsula antivolcaduras fije de manera segura en el piso una de las patas niveladoras traseras. Esta ménsula evita que la estufa se vuelque accidentalmente.

La estufa debe nivelarse cuando se instala. Si la estufa no está nivelada, gire las patas niveladoras de plástico localizadas en cada esquina del horno hasta que ésta quede nivelada.



GAVETA DE ALMACENAMIENTO

⚠ ADVERTENCIA:

- ➢ NO almacene plástico, artículos de papel, alimentos o materiales inflamables en esta gaveta. El cajón puede llegar a ser demasiado caliente para estos items cuando el horno está en uso.

Saque la gaveta para limpiar debajo de la cocina.

PARA SACAR:

1. Vacíe la gaveta y luego tírela hacia afuera hasta la primera posición de tope.
2. Levante el frente de la gaveta y tírelo a la segunda posición de tope.
3. Sujete los lados y levántela hacia arriba y hacia afuera para sacar la gaveta.

PARA VOLVER A COLOCAR:

1. Deslice los extremos de la gaveta en los rieles.
2. Levante la parte delantera de la gaveta y suavemente empújela a la primera posición de tope.
3. Levántela y continúe deslizando la gaveta hasta la posición cerrada.

ANTES DE LLAMAR

PARA LA MAYORIA DE LOS PROBLEMAS, TRATE ESTO PRIMERO:

- Revise si los controles del horno están debidamente ajustados.
- Verifique para asegurarse de que el enchufe esté firmemente insertado en el tomacorriente.
- Verifique o vuelva a reponer el disyuntor. Verifique o reemplace el fusible.
- Verifique el suministro de energía.

ALGUNA PARTE O TODA LA ESTUFA NO FUNCIONA.

- Revise si los controles del horno y/o la superficie se han ajustado correctamente. Consulte las páginas 40 y 43.
- Revise que la puerta del horno no tenga seguro después del ciclo de limpieza automática. Consulte la página 49.
- Revise si el horno está configurado para el programa de limpieza o cocción retardado. Consulte las páginas 48 y 49.

LOS ELEMENTOS DE LA SUPERFICIE O EL HORNO NO FUNCIONA O CALENTARSE LOS ALIMEMTOS.

- Revise si los controles del horno y/o la superficie se han ajustado correctamente. Consulte las páginas 40 y 43.
- Revise que la puerta del horno no tenga seguro después del ciclo de limpieza automática. Consulte la página 49.
- Revise si el horno está configurado para el programa de limpieza o cocción retardado. Consulte las páginas 48 y 49.
- Verifique si el elemento tubulare está instalare correctamente o necesitar reemplazando. Consulte la página 42.

LA SUPERFICIE DE VIDRIO CERÁMICA MUESTRA DESGASTE.

1. Pequeños rayones o abrasiones.

- Revise para asegurarse que la superficie para cocinar y el fondo de la bandeja estén limpios. No deslice sartenes de vidrio o de metal por la cubierta. Asegúrese que el fondo del sartén no sea áspero. Utilice los agentes de limpieza recomendados. Consulte la página 51.

2. Marcas de metal.

- No deslice los sartenes de metal por la cubierta. Si aparecen marcas de metal, limpie uando ya esté frío con la Cooktop Cleaning Creme. Consulte la página 51.

3. Rayones o manchas de color café.

- Los derrames no se limpiaron de inmediato. Se limpio con una tela o esponja sucia. El fondo del sartén no estaba limpio.

4. Áreas con brillo metálico.

- Depósitos minerales de agua y alimento.

5. Picaduras o escamas.

- Derrames de azúcar que no se quitaron de inmediato. Consulte la página 51.

LOS RESULTADOS DEL HORNE ADO NO SON LO QUE USTED ESPERABA O SON DIFERENTES A LOS DEL HORNO ANTERIOR.

- Verifique la temperatura del horno que se seleccionó. Asegúrese de que el horno haya sido precalentado cuando la receta o las instrucciones indican que debe precalentarse.
- Asegúrese de que el respiradero del horno no esté bloqueado. Ver página 45 para la ubicación.
- Verifique para asegurarse de que la estufa está nivelada.
- Las temperaturas a menudo varían entre un horno nuevo y uno antiguo. A medida que pasa el tiempo, la temperatura del horno cambia y puede hacerse más caliente o más fría. Ver página 41 para las instrucciones sobre como ajustar la temperatura del horno. *NOTA:* No se recomienda ajustar la temperatura si ha tenido problemas con solo una o dos recetas.
- Use el utensilio correcto. Los utensilios obscuros producen un dorado obscuro. Los utensilios brillantes producen dorado más claro. Consulte el folleto **"La Cocina Fácil"** para mayor información sobre los utensilios de hornear.
- Verifique la posición de las parrillas y colocación de los ustensilos. Quando te uso dos parrillas, escalonar los utensilos. Deje 2-5 cm (1-2 pulgadas) entre los utensilos y la pared lateral del horno.
- Verifique el uso de papel de aluminio en el horno. Nunca use papel de aluminio para cubrir toda la parrilla del horno. Coloque un pequeño pedazo de papel de aluminio en la parrilla debajo del utensilio para recoger los derrames.

LOS ALIMENTOS NO SE ASAN A LA PARRILLA EN FORMA DEBIDA O SALE DEMASIADO HUMO.

- Verifique las posiciones de las parrillas del horno. El alimento puede estar muy cerca del elemento.
- El elemento de asar no fue precalentado.
- El papel de aluminio se usó de manera incorrecta. Nunca forre el asador con papel de aluminio.
- La puerta del horno estaba cerrada mientras se asaba a la parrilla. Deje la puerta abierta en la primera posición (alrededor de 4 pulgadas).
- Recorte el exceso de grasa de la carne antes de ponerla asar a la parrilla.
- Se usó una asadera sucia.

EL HORNO NO SE LIMPIA AUTOMÁTICAMENTE.

- Revise para asegurarse que el ciclo no está configurado para arranque retardado. Ver página 49.
- Revise que la puerta esté cerrada.

EL HORNO NO SE LIMPIÓ CORRECTAMENTE.

- Pudiera necesitarse más tiempo para la limpieza.
- Los derrames en exceso, especialmente de alimentos azucarados y/o ácidos, no se quitaron antes del ciclo de limpieza automática.

EL SEGURO DE LA PUERTA DEL HORNO NO SE DESTRABA DESPUÉS DEL CICLO DE LIMPIEZA AUTOMÁTICA.

- El interior del horno todavía está caliente. Deje que el horno se enfríe aproximadamente una hora después de terminar el ciclo de limpieza automática. La puerta puede abrirse cuando la palabra indicadora LOCK no esté desplegada.

SE JUNTA CONDENSACIÓN DE HUMEDAD EN LA VENTANA DEL HORNO.

- Esto es normal cuando se cocina alimento con alta humedad.
- Se utilizó demasiada humedad cuando se limpió la ventana.

HAY UN FUERTE OLOR O UN HUMO LIGERO CUANDO SE ENCIENDE EL HORNO.

- Esto es normal en una estufa nueva y desaparecerá después que se utilice varias veces. El arranque de un ciclo de limpieza "quemará" los olores con más rapidez.
- Encender el ventilador ayudará a eliminar el humo y/o el olor.
- Hay demasiada suciedad en el fondo del horno. Utilice un ciclo de limpieza automática.

EN EL INDICADOR APARECE LA LETRA "F" ADEMÁS DE UN NÚMERO.

- Esto se llama código de falla. Si aparece un código de falla en el desplegado y se emiten señales auditivas, oprima la tecla **CANCEL**. Si el código de falla y las señales continúan, desconecte la electricidad de la estufa. Espero unos cuantos minutos y vuelva a conectar la electricidad. Si el código de falla y las señales continúan, desconecte la electricidad de la estufa y llame a un proveedor de servicio autorizado.
- Si el horno está muy sucio, las llamaradas excesivas pueden dar como resultado un código de falla durante el ciclo de limpieza. Oprima la tecla **CANCEL** y deje que el orno se enfríe completemente, limpie fuera de excesso de suelo, y luego restablezca el ciclo de limpieza. Si el código de falla y las señales continúan, desconecte la electricidad de la estufa y llame a un proveedor de servicio autorizado.

Garantía del electrodoméstico Maytag

Un año de garantía en partes y mano de obra

Durante **un (1) año** a partir de la fecha original de la compra, cualquier parte que falle durante el uso normal en su hogar se reparará o remplazará sin costo alguno.

Garantía limitada sólo en partes

Segundo año. Después del primer año a partir de la fecha original de la compra, cualquier parte que falle durante el uso normal en su hogar se reparará o remplazará sin costo alguno, con excepción de otros costos como mano de obra, millaje y transportación, los que debe pagar el propietario.

Del tercer al quinto año. A partir de la fecha original de la compra, las partes que se listan abajo, que fallen durante el uso normal en su hogar se repararán o remplazarán sin costo alguno, con excepción de otros costos como mano de obra, millaje y transportación, los que debe pagar el propietario.

- **Controles electrónicos**
- **Superficie de vidrio cerámica para cocinar:** rompimiento causado por la temperatura
- **Elementos eléctricos de calentamiento:** elementos de la superficie de asado y horneado

Residentes de Canadá

Las garantías antes mencionadas sólo cubren los electrodomésticos instalados en Canadá certificados o listados por las agencias de pruebas apropiadas para cumplir con el National Standard of Canada (Norma Nacional de Canadá), a menos que el electrodoméstico se lleve a Canadá debido a un cambio de residencia desde los Estados Unidos hacia Canadá.

Garantía limitada fuera de los Estados Unidos y Canadá sólo en partes

Por dos (2) años a partir de la fecha original de la compra, cualquier parte que falle durante el uso normal en su hogar se reparará o remplazará sin costo alguno, con excepción de otros costos como mano de obra, millaje y transportación, los que debe pagar el propietario.

*Las garantías específicas expresadas anteriormente son las **ÚNICAS** garantías que ofrece el fabricante. Estas garantías le otorgan derechos legales específicos y puede también tener otros derechos los cuales varían entre estados.*

Estas garantías no cubren lo siguiente:

1. Condiciones y daños resultantes de cualquiera de las siguientes situaciones:

a. Instalación, entrega o mantenimiento inadecuados.

b. Cualquier reparación, modificación, alteración o ajuste no autorizado por el fabricante o por un proveedor de servicio autorizado.

c. Mal uso, abuso, accidentes o uso no razonable.

d. Corriente eléctrica, voltaje o fuente de poder incorrecta.

e. Ajuste inadecuado de un control.

2. Las garantías se invalidarán si se quita, altera o no se puede determinar rápidamente el número de serie original.

3. Foco de la luz.

4. Productos comprados para uso comercial o industrial.

5. El costo del servicio o de la llamada para:

a. Corregir errores de instalación.

b. Instruir al usuario en el uso adecuado del producto.

c. Transporte del electrodoméstico al proveedor del servicio.

6. Los daños emergentes o incidentales ocasionados por una persona como resultado de alguna violación a estas garantías. Algunos estados no permiten la exclusión ni limitación de los daños emergentes o incidentales, así que la exclusión anterior, puede no aplicar en su caso.

Si necesita servicio

- Llame al distribuidor al que le compró el electrodoméstico o llame a Maytag Appliances Sales Company, Departamento de asistencia al cliente de Maytag al teléfono 1-800-688-9900, EE.UU. o 1-800-688-2002 Canadá para localizar un proveedor de servicio autorizado.
- Asegúrese de conservar el comprobante de compra para verificar el estado de la garantía. Si desea obtener más información sobre las responsabilidades del propietario para recibir el servicio de garantía, refiérase a la sección de GARANTÍA.
- Si el distribuidor o la compañía proveedora de servicios no pueden resolver el problema, escriba a Maytag Appliances Sales Company, Attn: CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370, o llamar al 1-800-688-9900, EE.UU. o 1-800-688-2002 Canadá**.**

  NOTA: Cuando escriba o hable para un problema de servicio por favor incluya la siguiente información:

  a. Nombre, dirección y número de teléfono;

  b. Numero de modelo y número de serie;

  c. Nombre y dirección del distribuidor o proveedor de servicio;

  d. Una descripción clara del problema;

  e. Comprobante de compra (recibo de venta)
- Los manuales del usuario, manuales de servicio y e información sobre repuestos están disponibles en Maytag Appliances Sales Company, Departamento de asistencia al cliente de Maytag.

MAYTAG • 403 West Fourth Street North • P.O. Box 39 • Newton, Iowa 50208

Form No. A/12/01 Part No. 8113P359-60 MAYTAG ONLINE http://www.maytag.com 74005907 Litho U.S.A.